Блюда-скороспелки

Лариса Исарова

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Веселая и грустная, живая и непосредственная, она не просто очередной сборник кулинарных рецептов. В ней рассказывается о нашем времени, о людях, которые в трудные годы сумели выстоять, сделать голодную и холодную жизнь хоть немного легче для всех, кто их окружал. Эта книга и о талантах, спрятанных в каждом человеке, и о том, как просто и аппетитно умели питаться наши предки и в будни, и в праздники.

С помощью своеобразных кулинарных выдумок и открытий, содержащихся в книге, можно даже при пустых магазинных полках за минимальную сумму накормить близких, доставить им радость. Множество рецептов, приведенных автором, дешевы, изобретены и рассчитаны на людей со средними доходами.

- Лариса Исарова
  - * * *
  - ЖЕНЩИНА ПОСЛЕ РАБОТЫ
  - НЕСТАНДАРТНЫЙ ПОВАР
  - НЕУМЕХА
  - «ОТДЕЛКА ЩЕНКА ПОД КАПИТАНА»
  - ПОЧТИ СВЯТОЧНАЯ ИСТОРИЯ
  - ФАЛЬШИВЫЕ ПИЦЦЫ
  - БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ
  - НАШ БАРАН
  - ПОСТНЫЙ САХАР
  - ЧТО ЦЕНЯТ В ЕДЕ
  - В БОЛЬНИЦЕ.
  - ТЕРМОС
  - ЗАГРАНИЧНОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО
  - ИНТЕЛЛИГЕНТЫ
  - ТИПИЧНАЯ СЕМЬЯ
  - ЕДА ПЕТРА I И ЕКАТЕРИНЫ II
  - ЛЕДОКОЛЬНОЕ ОТСТУПЛЕНИЕ
  - ШКОЛЬНЫЕ УЧИТЕЛЯ
  - ШЕДЕВРЕНОК
  - ЖАДНОСТЬ
  - ПОПУТЧИК
  - ДВЕ ЛЕНИНГРАДКИ
  - МОИ БЛЮДА
  - ХОЛОДНЫЕ СУПЫ И САЛАТЫ
  - ФАРШИРОВАНИЕ
  - КУЛИНАРНЫЕ КНИГИ

○ КЛАССИКА

Лариса Исарова
Блюда-скороспелки
Рассказы о кулинарных выдумках

Едят, чтобы жить, или живут, чтобы есть?

Есть или не есть — зависит от денег, а есть плохо или хорошо — вопрос культуры.

Житейские афоризмы

* * *

Для любого человека еда — не роскошь, а способ существования. Без нее никто не обходится. Ни бедный, ни богатый, ни молодой, ни старый, ни интеллигент, ни рабочий. Но с каждым годом в нашей стране пустеют полки магазинов, исчезают многие продукты, и сегодняшние дети не знают тех названий, с которыми еще сталкивались мы, дети послевоенных лет.

Не случайно один мальчик сказал, слушая воспоминания родителей о разных рыбах и способах их приготовления:

— Всё вы съели, а на нашу долю ничего не осталось… Сестренка его добавила:

— А нашим детям, наверное, придется есть из пробирок. Она была любительница научной фантастики.

ЖЕНЩИНА ПОСЛЕ РАБОТЫ

Вы бежите домой вечером, заглядывая во все встречные магазины, волнуясь, что не смогли выскочить во время обеденного перерыва и закупить продукты заранее. Всюду очереди, ничего нет. И невольный ужас охватывает при мысли, что нечем будет накормить мужа и детей.

Первый совет: постарайтесь вспомнить еще на улице, что оставалось дома из продуктов. Может быть — черствый хлеб? Или скисшее молоко? Или остатки овощей? Или недоеденный суп?

Второй совет: подумайте, что с чем можно смешать. Ничего не надо бояться. Главное, чтобы еда вышла сытной и вкусной, хотя, может быть, и не совсем привычной.

Нечаянный салат.

Много лет назад на ледоколе в Арктике я отмечала день рождения. Хотелось чего-то домашнего. И я решила приготовить салат-оливье, благо продуктов в нашей провизионке было больше, чем сейчас в магазинах. И соленые огурцы, и горошек, и майонез, и даже лук. Но в последний момент выяснилось, что вареная картошка на камбузе кончилась, и повар смущенно развел руками. Оставались только жареные котлеты, безвкусные, типично общепитовские. И я решилась на эксперимент. Размяла эти скучные котлеты, накрошила туда огурцы, лук, горошек, добавила майонез. Но салату не хватало вдохновения. Тогда я развела чайную ложку горчицы с протертой клюквой. Всего три столовые ложки. И непонятное, непривычное, но удивительно вкусное блюдо вызвало общий энтузиазм.

НЕСТАНДАРТНЫЙ ПОВАР

Стандарт убивает вкусовые ощущения. Люди сегодня не едят, а производят своего рода «загрузку трюма».

Однажды в Воронеже, лет двадцать назад, я попала в самую обычную столовую. Отличалась она от современных отсутствием неприятных запахов, чистотой и терпеливой очередью, в которой никто не злился. Обед был сытный, недорогой и даже съедобный. Но поразил меня салат из помидоров. Обычный, с луком. Но была в нем какая-то изюминка. И на другой день, и на третий этот салат продолжал радовать и удивлять. Наконец, я попросила вызвать повара, чтобы узнать, в чем тут вкусовая хитрость. Вышел старик, такой древний, что показался хрупким, как одуванчик. Улыбнулся, услышав мой вопрос, и сказал:

Салат из помидоров.

— Я делаю специальный соус. Смешиваю горчицу, сок любых ягод или лимона и постное масло. На один резаный кружками помидор идет половина луковицы кольцами и столовая ложка этого соуса. Никакой хитрости. И добавил:

— Скучно живем, разучились есть. Я в молодости в ресторане работал… Был специалистом по соусам и всегда нарушал рецептуру, хоть чуток. Для истинного вкуса никакие правила не годятся. Ты их знай, но всегда делай по-своему, как нос и язык подскажут…

Ему понравилось, что я достала блокнот, и он начал неторопливо перечислять:

— Вот смотрите: помидор может быть наш или болгарский. Острый или пресный, как трава. Спелый или желтый, а некоторые совсем зеленые попадают с базы. Разве можно все одинаково использовать?!

Лицо старого повара поражало странным сочетанием твердости и младенческой ясности.

— А сколько соков бывает под рукой! Клюква, сельдерей, яблоко, брусника, крыжовник… Больше трудно найти, но это летом всегда появляется. Вот я и покупаю в день один-два килограмма для соуса.

— На свои покупаете? Он смущенно хмыкнул.

— Иначе скучно работать… Но мне премию часто выписывают, так что я не в обиде. Да и пенсия сохраняется. А вот когда мой салат люди ценят — прямо праздник на душе …

Он был настоящим художником кулинарии, этот повар-одуванчик, и не забылся до сего дня

НЕУМЕХА

В юности я не умела готовить. Дома хотели, чтобы я только отлично училась, и замуж я вышла в двадцать два года совершенной кулинарной невеждой, о которых говорят: «У нее обе руки левые».

И попала на огромную коммунальную украинскую кухню, где почти все хозяйки были кулинарными асами. Пышные, шумные, горячие, они варили, жарили, пекли целые дни, и я не хотела перед ними выглядеть белоручкой. Спасла меня знаменитая когда-то книга «О вкусной и здоровой пище». Читается она сегодня с тоской: двух третей продуктов уже не бывает в продаже, а часть, кажется, попала в Красную книгу. Если еще и картинки в ней рассматривать, так обязательно, выйдя на улицу, с кем-нибудь поругаешься. Невольно, не осознавая, что вызвало горькую обиду и раздражение на жизнь.

Все способы готовки в этой книге излагались разумно и последовательно, продукты давались в граммах, кроме воды. Подразумевалось, что уж это хозяйка и так знает. Сообразит …

Прочитав рецепт в книге, я гордо шла на кухню и варила, ни с кем не советуясь, не понимая, однако, в какую воду класть картошку — в горячую или холодную, в какую засыпать манную крупу, а в какую — макароны. Опыт приходил с испорченными блюдами. И очень благотворно влиял кроткий муж, который все хвалил, ценил и ел без капризов. Его лукавое терпение подстегивало мое самолюбие и побуждало быстрее достичь кулинарных высот.

Наверное, я бы и раньше, в юности, научилась готовить, но мой энтузиазм убил на корню отец. В сорок четвертом году единственный раз мне было поручено сделать сырники, потому что мама была дежурная по своему институту. Творог она выменяла на рынке на мою куклу; отец приехал на одну неделю с фронта, и она старалась его баловать довоенными блюдами.

Я записала ее рецепт: одно яйцо, капля соли, две чайные ложки сахара, муки по вкусу. Смешав все компоненты, я их месила, била, стискивала и давила. А масса все расползалась в руках, как глина. Наше единоборство продолжалось часа два, пока я не почувствовала, что из теста можно лепить даже фигурки. Шарики не рассыпались в руках, а стояли самостоятельно на доске, точно скульптуры художника-абстракциониста.

Пожарив эти изделия на хлопковом масле, подарке из Таджикистана, и втайне гордясь, что я их вылепила в виде

снежков, а не скучными плоскими кружками, я подала тарелку отцу. Он подозрительно понюхал, попробовал всадить вилку, но зубья погнулись. Тогда он взял сырник в руку и постучал им о сапог.

— Как жаль, что у такой великолепной хозяйки, как моя жена, такая бездарная дочь!

Больше я не готовила. Меня нельзя было заставить никакими способами. Отец не понял, что я так старалась именно для него…

Вывод: любую женщину можно научить готовить, но — похвалами. Критика убивает и самолюбие, и творчество.

«ОТДЕЛКА ЩЕНКА ПОД КАПИТАНА»

Когда моей дочери было девять лет, я научила ее готовить. Перед этим я побывала в Дании. Гид рассказала, как воспитывалась датская королева. В двенадцать лет король выселил ее из дворца. Снял ей комнату у почтенной горожанки. Давал деньги на карманные расходы. А по субботам приезжал на велосипеде, проверяя, нет ли пыли в комнате, хорошо ли она выстирала, накрахмалила и погладила свое белье. И вкусен ли штрудель или кюхль, который она должна была испечь к чаю, принимая подруг.

До сих пор не знаю, насколько реальна эта история или она сочинена Андерсеном, но гид говорила, что ее брат был личным охранником короля, его шофером и камердинером, и уж он все знал до мельчайших подробностей.

Во всяком случае, вернувшись домой, я объяснила дочери, что если даже датскую королеву воспитали так разумно, то ей, обычной советской девочке, надо не отстать.

И продиктовала ей принципы готовки. Пять супов, пять вторых и пять третьих блюд.

Супы.

Отваривается мясо. Любое — говядина, баранина, свинина. Всегда кладется лук, лавровый лист, корешки зелени. Варить начинать в холодной воде, без соли. И когда мясо почти мягкое, в бульон добавить: картошку — будет картофельный суп. Капусту — капустный. Грибы — грибной. Рис — рисовый. Вермишель — вермишелевый.

Я пояснила, что гущи должно быть не больше трети объема тарелки, что картошку можно всюду добавлять, как и морковку. Тогда они еще были «безнитратные» и напоминали вкусом те овощи, чье имя носили.

Целую неделю мы отрабатывали первые блюда. Я показывала, как мерить порцию глубокой тарелкой, как не надо стремиться к водянистости, как полезны личные вариации. Добавка помидоров или чеснока, укропа или петрушки. И всегда крышка должна оставаться приоткрытой, чтобы ничего не убегало и не требовалось мыть плиту.

Это была и игра, и серьезное дело. В дочери пробудилось чувство ответственности. Я приходила с работы и усиленно стонала от усталости. И усиленно радовалась, когда меня ждал суп. Ее рук, ее заботы, ее умения.

Она начала интересоваться продуктами, листала кулинарные книжки, задавала вопросы. Ей хотелось отличиться, что-то

придумать свое. Даже расспрашивала матерей своих подруг, когда попадала к ним домой, и гордилась, принося неизвестные мне рецепты.

За целый месяц я не сварила ни одного супа, только утром советовала заглянуть в холодильник и подумать, что из чего можно и нужно сделать.

Я не стремилась учить ее классическим вариантам. Обжаривать овощи. Заправлять мукой. Закладывать продукты последовательно. Вкус должен был заговорить сам за себя, просыпаться постепенно и неторопливо. И чем меньше варились овощи, тем полезнее… Зато добавлять в готовые супы я советовала и сметану, и молоко, и сливки, и простоквашу, и постное масло. Это всегда усиливало или смягчало букет вкусового ощущения, придавало разнообразие и не вело к пресыщению.

Через месяц началась котлетная эпопея. Я учила ее делать котлетное мясо из множества продуктов.

Котлеты.

Мясо, картошка, капуста, морковка, свекла. Все прокручивать в мясорубке. И добавлять яйца, лук, чеснок, соль, перец. В мясо класть хлеб, в овощи — муку. И лепить в сухарях, в манке, в муке, а потом жарить в кипящем жире.

Мне хотелось научить дочь пониманию, что в еде самое главное — выдумка, изобретательство, фантазия. Приятно удивить или обрадовать того, кто ест твое изделие, при условии, что человек не боится хвалить.

И еще — не стремиться никого кормить до потери аппетита, до такого насыщения, когда после еды возникает желание только спать. На мысли сил уже нет, как и на активную работу.

А потому я доказывала, что общепринятые гарниры не обязательны. Только овощи, в мини-количествах. К примеру, одна натертая морковка на порцию, которую каждый может улучшить маслом, сметаной или соком, соусом. Или быстрого приготовления кислая капуста, или — свекла во многих вариациях, но не больше двух столовых ложек на порцию.

Ведь те котлеты, которые я учила ее делать, несли как бы гарнир в себе, потому что и хлеб, и мука достаточно сытны и калорийны.

Форма котлет тоже превратилась в игру. Дети с детства любят лепить из песка причудливые фигуры. Но много интереснее это делать из настоящих продуктов. Трудно сказать, почему принято формовать тефтели круглыми, а пожарские котлеты продолговатыми и широкими, а люля-кебабы совсем

узенькими. Я никогда не задумывалась над психологической стороной этого дела, но вот эстетика еды, мне кажется, почти ныне утраченная нами, крайне важна. И когда подается тарелка, на которой лежит котлета, нарезанный горкой зеленый лук, стожок натертой моркови рядом со щепоткой кислой капусты, да если все это приготовлено твоим ребенком — удовольствие огромное для него и для родителя.

А такие эмоции только улучшают настроение и пищеварение, снимая усталость.

Салат — вершина искусства хозяйки.

Ее маленькие творческие открытия, отражение ее вдохновения и самобытного характера.

Салат не терпит штампа и рутины, традиционности и обязательности.

В любой салат можно положить все, что есть в доме.

Нужно только запомнить три правила.

В один из салатов всегда кладется картошка. А значит — к ней годятся любые овощи, мясные и рыбные продукты, в небольших количествах — фрукты и ягоды. И всегда — либо майонез, либо постное масло.

В другом салате в основе — рис. И все, что его утончает, облагораживает, потому что отварной холодный рис слегка напоминает безвкусное засохшее тесто, в котором нет ничего, кроме воды и муки. В рисовый салат я учила дочь класть обязательно кислые продукты. Лимон, бруснику, клюкву. Потом — много лука, ошпаренного кипятком, если он не свежий, зеленый. И далее — любые рыбные консервы с каплей майонеза. Если консервы жирные — мелко нарезать в рис соленые огурцы или яблоко.

И наконец — сладкий салат. Из яблок — с капустой, морковкой, черносливом, клюквой, консервированными фруктами, с добавлением сметаны, иногда крупинки горчицы, яблочного уксуса и орехов.

Именно салаты заставили дочь внимательно изучать содержимое кухонного шкафа, уже без попыток украдкой отправить в рот ложку любимого варенья или вытягивать из него пальцами абрикосы или сливы. Вначале она все время спрашивала, можно ли колбасу класть вместе с капустой, стоит ли добавить туда тертый сыр и орешек, случайно завалявшийся в буфете. А как быть с чесноком, сколько решиться его положить и в каком виде?

Увлечение нарастало, и я предложила устроить несколько праздничных обедов в воскресенье, для знакомых. Не говоря, кто

будет исполнителем всех блюд.

Мы потренировались над сервировкой стола и решили, что расскажем о ее кулинарном дебюте после обеда.

— Чтоб не испугались и не сбежали? — спросила дочь. Ей было не занимать чувства юмора. Тем более что на ее памяти я очень опозорилась с одной торжественной датой. Пригласила престарелых родственниц, в прошлом — Великих хозяек, и объявила, что блюда приготовлю — фальшивые.

Фальшивая икра, фальшивая фаршированная рыба, фальшивая яблочная запеканка, фальшивая халва, фальшивые каштаны. Я вычитала эти рецепты в разных кулинарных книгах, и меня увлекла идея. Делать вкусные блюда из нетрадиционных продуктов.

Но увы! Ни одна родственница не явилась. Почему-то все или заболели или вынуждены были сидеть дома, ожидая слесаря-сантехника, мастера по ремонту телевизоров или пенсию. И ждали они этих представителей нашего сервиса явно до глубокой ночи.

Пришлось пойти по этажам кооперативного пятиэтажного дома, заселенного журналистами, созывая гостей на импровизированное застолье. Никто, кого я застала дома, не отказался, все хвалили, но я сделала еще один вывод. Людям никогда нельзя говорить, что они будут есть, если они деспотичны в доме, в еде и в правилах ее приема.

Тем более что однажды я уже испытала конфуз, пригласив в гости малознакомых людей. Мы были вместе в туристической поездке, приятно провели время, и я захотела удивить их своим «изысканным» мастерством. Но наши магазины не всегда идут навстречу дерзким замыслам советской хозяйки. Мяса или хоть чего-то отдаленно на него похожего не оказалось на прилавках ближайших продуктовых «точек». То, что валялось на грязных подносах, напоминало муляжи анатомического театра после изучения их неаккуратными студентами. И я купила прекрасное, розовое, нежирное вымя.

Шницеля по-римски.

Отваривают вымя в трех водах, сливая первую и вторую сразу после закипания, а в третьей варят долго, с добавлением сухого вина и мяты. Потом мягкое вымя нарезают, окунают в яйца и сухари и жарят на постном масле, слегка присолив. На гарнир подается зеленый горошек.

Простенько и красиво, не так ли?

Все было выполнено по всем итальянским меркам. На блюдо легли золотистые отбивные, украшенные зеленью, в кружеве

горошка. И гости ринулись к этому блюду, пренебрегая даже салатами.

Мне не было жалко моего старания, я никогда не страдала скупостью хозяйки, которая подает на стол гостям ненарезанный сыр и торт, убрав ножи, и все пьют чай вприглядку. Но после третьей отбивной, исчезнувшей во рту моего гостя, я захотела похвастаться. Ну разве я не имела права на маленькую слабость?

И я спросила:

— А знаете ли вы, что едите?

— Телячью отбивную, на редкость свежую, — сказал он мне с полным ртом, не подозревая, какую рану я ему нанесу через секунду.

— Нет, это вымя. — В голосе моем прозвучала откровенная гордость, но в следующее мгновение мой гость позеленел, прижал руки ко рту и бросился из-за стола в туалет.

Жена его грустно покачала головой.

— Мой муж никогда не ел ничего, кроме телятины и говядины …

— Но он же не заметил разницы…

— А принципы?

Больше эти люди ко мне не приходили.

Но неужели надо придерживаться каких-то смешных принципов за столом, давно забыв о них на работе, в быту, в семье?!

С тех пор когда я учила свою дочь готовить, прошло много времени. Я передавала этот опыт знакомым. Даже тем, у кого росли мальчики. Их тоже удавалось втянуть в эту игру, рассказывая об умении геологов, моряков, путешественников кашеварить с подлинным вдохновением.

Болевых точек в душах любых детей — множество: и самолюбие, и желание похвал, и врожденное чувство ответственности за того, кто слабее …

Я рассказывала мальчикам о чисто мужских блюдах, говорила, что на Востоке приготовление плова никогда не доверяется женщинам, приводила маленькие примеры с карликом Муком, отвоевавшим свое счастье благодаря поварскому умению, рассказывала о разведчиках, устраивавшихся за границей работать в рестораны, и часто приводила одну историю, почти не выдуманную, может быть, лишь чуть-чуть приукрашенную.

ПОЧТИ СВЯТОЧНАЯ ИСТОРИЯ

В одном из моих девятых классов я долго не замечала одного мальчика. Учился по литературе он очень средне, не страдал особой начитанностью, хотя и отец и мать его были профессорами-химиками. Однажды, когда заболела классная руководительница, она меня попросила пойти с ребятами на экскурсию. Хотели посмотреть забытые места Подмосковья. И тут-то оказалось, что неинтересный для меня мальчик оказался магом, когда варил еду на костре. У него с собой были кулечки и мешочки, он что-то сыпал и пробовал, и элементарные три банки тушенки с пшеном, разделенные на пятнадцать человек, оказались Блюдом Богов. Уж на что я знаю и люблю разные пахучие травки, сама иногда заготовляю, но такого аромата в еде я никогда не достигала.

Я постаралась пойти дальше рядом с ним, разговорила и услышала грустную повесть о человеке, с детства обожавшем готовить, и о родителях, начертивших для него заранее карьеру химика. Он не смел заикнуться о кулинарном техникуме или институте легкой промышленности. План был утвержден на семейном совете и отмене не подлежал.

Я пробовала говорить с его матерью, седоватой дамой в огромных элегантных очках. Она обдала меня плохо скрытым презрением, процедив:

— Свою дочь вы бы не прочили в поварихи …

И даже не дослушала, когда я сказала, что подчинилась бы желанию дочери, потому что растоптать призвание хуже, чем растоптать любое живое существо.

Ее сын поступил в химико-технологический институт. Он иногда приходил ко мне отвести душу, просил разрешения что-либо приготовить, и все чаще от него пахло спиртным.

И тогда я предложила на лето устроить его в экспедицию к геологам в качестве повара. Он решился и уехал с моими друзьями, а родителям сказал, что уезжает в деревню, чтобы исправить академическую задолженность. После второго курса у него было несколько хвостов. Вернулся он счастливым, окрепшим, поверившим в себя. Мои друзья пели ему почти «Величальную» доказывая, что партия выполнила план именно благодаря этому парню. Впервые за много лет они собирались на свои обеды и ужины с удовольствием, предвкушая удивительные ароматы и радуясь полноценному питанию. Ему заплатили большую премию, с ним занимались, и они вступили в тайный сговор: зимой ему будут помогать в постылой учебе, а каждое

лето он обязался уезжать с экспедицией. Так продолжалось почти до конца института, когда он восстал, заявив дома, что не желает занимать в жизни чужое место, и пошел на какие-то курсы поваров. А потом устроился по специальности в самой отвратительной столовой своего района.

Далось это решение нелегко. Истерики матери, мрачное молчание отца, переставшего с ним здороваться, недоумение коллег пищеблока, привыкших воровать все, что к ним поступало, требование начальства на привычные им отчисления с подшефной точки — все он выдержал, даже драки. Он был здоровым парнем, да еще в экспедиции его обучили джиу-джитсу.

А дальше пойдет уже почти святочная история. Его торт занял первое место на конкурсе в Москве, его пригласили работать на какое-то предприятие, часто принимавшее иностранцев, а потом послали на учебу в Париж.

— Он стал кулинаром, — сказала с французским прононсом его мать, когда я однажды встретила ее на улице. Теперь она не переживала из-за сына, а даже гордилась его успехами.

Но я все же была рада, что она не знала о моей роли в биографии ее наследника, превратившегося из раба в счастливого человека:

От него я научилась трем блюдам. Очень быстрым, а потому крайне привлекательным.

Вареный омлет.

Кипятить стакан молока. Пока оно не поднялось, сбивать четыре яйца с двумя ложками муки. В момент закипания тонкой струйкой вливать яичную массу, помешивая, и через минуту, когда содержимое кастрюли станет однородным, снять с огня. Конечно, не забыв посолить, поперчить, иногда мелко искрошить укроп или любую ароматную травку.

Фальшивый плов.

Вареную колбасу или сосиски мелко нарезать, обжарить с луком и морковкой, залить водой и всыпать рис. Через двадцать минут плов готов. Идет 1 стакан сырого риса, 2 стакана воды, остальное — по вкусу и возможностям. Условное название — плов на бегу.

Салат веселый.

Нарезанное яблоко, плавленый сыр, лук, яйцо крутое, чеснок. Все залить взбитой сметаной с горчицей и украсить любой ягодой.

Наконец, когда ваши дети осваивают принципы готовки наиболее часто исполняемых в семье блюд, пора им проявлять свою индивидуальность, создавая что-то чисто фирменное. Дочери я советовала изучить различные кулинарные книги и выбрать пирог, который будет делать именно она, чтоб я даже не знала его компонентов.

В старину говорилось, что от каждой истинной женщины должно пахнуть только ей присущими духами. Я же считаю, что в наше время каждая женщина должна уметь приготовлять для дома и гостей редкое, но нетрудоемкое блюдо.

Дочь научилась делать пирожное «картошка». С разными модификациями, когда в ванильные сухари она добавляла то сухую цедру от апельсина, то размолотую гвоздику, то лимонную мяту.

Но такое блюдо было лишь первым этапом «отделки щенка под капитана».. Потом я поставила перед ней цель — придумать своё сладкое. Из чего угодно, только с вдохновением и дерзостью.

Продукты использовались ею в самых диковинных сочетаниях. Вначале она старалась нас удивить, потом — получить похвалу! и в конце концов создала интереснейший крем.

Крем «Вдохновение».

Натереть на терке яблоко, грушу, размять клубнику, малину, даже землянику. Заварить молочный крем и горячим! залить фрукты и ягоды. Потом посыпать сверху апельсиновой цедрой и охладить.

Его легко есть и после сытного обеда и вместо обеда, когда человек охвачен идеей похудеть, он дает силы и хорошее настроение. А ведь это главное?!

Мальчиков я втянула в экспериментальную готовку, рассказывая о полярниках прошлого, о любимых рецептах Джека Лондона. И одно из «мужских» блюд мы назвали «Северное ассорти».

Любые сухари, белый и черный засохший хлеб, залить водой и вскипятить, туда положить все, что считается мясным продуктом. Колбасу, котлеты, сосиски, фарш, даже курицу. Отдельно пожарить лук, соединить с похлебкой и добавить чеснок и любые сухофрукты — изюм, курагу, чернослив. Есть можно и холодным, и горячим, добавляя концентрированное молоко, сметану или постное масло.

Правда, с одним сладким блюдом мне не повезло. Мой бывший ученик пришел однажды ко мне с гордым видом и заявил, что научился печь пирожное безе. Я выдала десяток яиц,

сахар и очень удивилась, когда он попросил еще и электродрель, услыхав, что в доме нет миксера. Он старательно прикрутил проволокой вилку к насадке и опустил в кастрюлю с яйцами и сахаром.

Результат оказался на более чем низком потолке и стенах, которые юноша старательно вылизывал и языком, и пальцами. Мой длиннющий акселерат был возмущен, что у дрели большая скорость, чем у миксера, и что его открытие оказалось столь неудачным.

Надо сказать, что подростков кормить несложно. Хоть они не всегда сознаются, но больше всего любят сладкое.

Когда ко мне приходили мои школьники для длинных бесед, исповедей или покаяний, я быстро пекла молочные оладьи.

Любое закисшее молоко, кефир, остатки сметаны, разведенные водой, яйцо, сода, погашенная уксусом, мука без комков, соль по вкусу. Размешивается это быстро, жарится мгновенно, особенно если хорошо раскалить сковородку и налить много постного масла.

И рядом с горой румяных оладий поставить банку с вареньем. Только осмотрительно, не больше литровой. Говорю по опыту, потому что однажды два моих ученика легко справились с трехлитровой, считая с гордостью, кто больше съест оладий. Рекордсмен справился с сорока тремя штуками, его конкурент с тоской сдался на тридцатой.

В следующий раз мальчики пришли со своими рецептами оладий, хвастаясь, что опросили нескольких бабушек. Для меня их изделие оказалось непривычным. Дело в том, что они потребовали у меня гречневую крупу, раздробили ее на кофемолке и пекли свое произведение из гречневой муки. Было вкусно, но я не понимала, учитывая дефицит гречки, зачем переводить продукт, из которого получалась без больших хлопот гречневая «пушистая» (пуховая) каша.

Оказалось, они никогда такую не пробовали. Пришлось сделать к их очередному набегу.

«Пушистая» гречневая каша.

В кипящую воду (два стакана) кладется сто граммов масла или маргарина и один стакан промытой в кипятке гречки. Чугунок под толстой крышкой ставится на огонь на 15 минут, а потом (предварительно завернутый в газету) — на такое же количество времени — под подушку. Можно и на час, два, три, сколько позволяют голодные ближние. Главное, не открывать чугунок до начала еды и не солить, каждый это делает потом по вкусу. Иногда я растапливала свиные шкварки с луком и

поливала ими кашу, уже разложенную по тарелкам. Прекрасное второе, никакого мяса к нему не надо.

ФАЛЬШИВЫЕ ПИЦЦЫ

Часто новые блюда возникали экспромтом. Однажды, спустя год или два после окончания школы, ко мне пришли мои бывшие ученики. Пришли неожиданно, когда мы только вернулись из отпуска, а потому в холодильнике, как говорят, и «петух не кукарекал».

Девочки меня успокоили, сказав, что у них есть две селедки. Тут я вспомнила о своем НЗ, трехкопеечных булочках в целлофане, которые я всегда покупала в больших количествах. Дело в том, что однажды американцы меня научили делать мгновенно фальшивую пиццу.

Пицца с мясом.

Трехкопеечная булка разрезается пополам, из нее выковыривается мякоть. Половинки булок обмакиваются в сливки, затем раскладываются на листе духовки и начиняются разнообразным фаршем. Сыр, рубленое мясо, лук, сверху яйцо, взбитое со сметаной. Или просто сырая котлета, в которую всунуто три зубчика чеснока, кусочек сыра, и это залито яично-сметанной смесью.

Пицца с рыбой.

Получается не хуже, если вареную рыбу положить в форму из булки, сверху сырой лук кольцами и все та же яично-сметанная заливка.

В тот вечер девочки сбегали за молоком, сливок уже не было, мы почистили селедку, прикрыли ее сырым луком и вылили на каждую половинку булки по целому яйцу.

Поскольку для ребят главным была наша встреча, экспромтная пицца вызвала большое удовлетворение, хотя кое-кто из представителей мужского пола элегически намекал, что это — прекрасная закуска к веселящим напиткам. Но я приучила, что на моей территории царит сухой закон, и поэтому не поняла их намеков.

Пицца сладкая.

В уже упомянутые булочки можно класть на дно творог, сырковую массу, сладкий плавленый сыр. Следующий слой — яблоки кружками, потом варенье, желательно кисловатое. Наконец, залить все яично-сметанной болтушкой и присыпать тмином или корицей. Тмин заранее размолоть в кофемолке.

Для этой же цели можно использовать любые пресные булки,

только не сдобные и не сладкие.

Пицца итальянская.

В упоминавшиеся половинки булок положить слой грибов, сырых или отваренных сухих, натертый сыр, помидоры, чеснок, и все та же никогда не надоедающая смесь яйца со сметаной. Запекается быстро, блюдо очень сытное и полезное для хозяйки. Часто никто не догадывается, что в основе — государственная хлебопекарная продукция. Можно хвастать, что все сотворено своими руками.

Я называю эти вариации: спасение утопающих — дело рук самих утопающих. Потому что хоть какие-то компоненты, о которых я говорила, бывают в самом среднем и не самом обеспеченном доме.

В тот вечер, когда у меня собрались мои бывшие ученики, мы вспоминали многое, смешное и грустное, из недавней школьной жизни. Большинство мальчиков заявили, что женятся только на тех девушках, которые умеют вкусно и экономно готовить. Неожиданно то же сказали и девочки о том же. Эмансипация привела к тому, что разные люди разных полов мечтают о браке с кулинарными талантами.

Но я убеждена, что ими обладает любой человек, без преувеличения. Надо только вызвать в нем горделивое сознание, что и он наделен способностью к творчеству. Пусть только кулинарному. А ведь это великое благо.

И разве плохо так самоутверждаться?!

БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ

Во время войны все хотели есть. Это было привычным состоянием, как и желание сна. Наверное, недостаток питания компенсировался мгновенным проваливанием в сон, который мог настигнуть внезапно, где угодно: даже в очереди или в переполненном транспорте.

Через четыре месяца после начала войны в эвакуации я запомнила подарок моей тети — одно куриное яйцо. Еще недавно я капризничала по утрам, получая такое яйцо всмятку перед уходом в школу. Самое быстрое блюдо для моей матери, спешившей на лекции. Теперь оно вспомнилось как немыслимая роскошь. Мне было стыдно есть яйцо одной, и, хотя все взрослые горячо отказывались в мою пользу, я минуты три сопротивлялась, предлагая омлет для всех. И до сих пор помню вкус подарка 1941 года. Вернее, не вкус, в а ощущение удовольствия от каждой ложки, которая попадала мне в рот…

Тогда же я впервые увидела, как моя бабушка сбивает масло из сметаны. Она происходила из бывших барынь. В первой половине жизни у нее было много прислуги, даже своя повариха. Но ее воспитывали в семье так, что, когда в сорок восемь лет, сразу после революции, она овдовела, оказалось, что она умела делать по дому абсолютно все.

Мне и сегодня вспоминаются ее руки, маленькие, крепкие и очень ловкие. Она с невиданным терпением сбивала в глиняной миске вилкой масло точными круговыми движениями, как автомат. На масло уже ввели карточки, а сметану на Крекинг-заводе под Саратовом, где мы жили в эвакуации, тогда еще давали свободно, даже по литру на человека.

Почему-то я больше никогда не ела такого вкусного масла… Даже настоящее вологодское не казалось мне после войны таким ароматным…

У бабушки не пропадали никакие отходы, как в космическом корабле. Обрат, к примеру, она использовала для тыквенной каши. Тыкв в тот сорок первый год была масса, их продавали в булочной вместе с хлебом.

Тушеная тыква.

Нарезанную тонкими ломтями тыкву подсушить в духовке до коричневого цвета. Потом залить обратом в небольшом количестве и тушить, присолив и добавив чеснок. Это блюдо она вспомнила из времен гражданской войны.

Картофельные шарики.

Натертую сырую картошку и мелко нарезанный лук обваливать в манной крупе и жарить на постном масле небольшими шариками, а потом посыпать уже в тарелках чесноком, растертым с солью.

Бабушка рассказывала, что этому ее научила старая белоруска, которую она подобрала умирающую от голода в тысяча девятьсот девятнадцатом году на улице Харькова. Старуха приехала к сыну, красному комиссару, а он ее выгнал за религиозность и старорежимность…

Медовая коврижка без меда.

Полстакана крепкого чаю, столько же забродившего варенья, сахара, одно яйцо, гашеная сода на кончике ножа и столовая ложка корицы. Все это разводилось двумя стаканами муки до состояния жидкой сметаны и выпекалось в духовке на листе пергамента, снизу пропитанном любым жиром. Хотя меда не было ни капли, на медовый запах выходили все соседи по коммунальной квартире и получали по куску.

Так наша семья отмечала все праздники. После первого исполнения бабушкой этого пирога мы всегда имели много забродившего варенья. Его дарили не только соседи по дому, но даже их родственники, прослышавшие о таком деликатесе и получавшие потом, соответственно, свою долю.

Печеночный паштет без печени.

Свежие дрожжи растапливались на сковороде в постном масле с поджаренным раньше луком. Все хорошо мешалось, солилось, перчилось и соединялось с одним сухим или двумя-тремя свежими грибами. Последние жарились вместе с луком, а сухой гриб отваривался до того, как его крошили.

Через год, когда начались бомбежки Крекинг-завода, мы уехали в Сталинабад, нынешний Душанбе. С продуктами там было легче, но картошка казалась сладковатой и стеклянной в одно и то же время, а верблюжатина, продававшаяся в изобилии на сказочно красочном восточном базаре, напоминала резину, не развариваясь даже после двух часов кипения на керосинке. И бабушка начала экспериментировать, добавляя вместе с луком и рисом то айву, то яблоки, то чернослив.

Псевдоплов.

Сначала пожарить на бараньем жире — лук, яблоки, морковку, айву, рис и лишь потом залить все водой вместе с упрямой верблюжатиной.

НАШ БАРАН

О баранине мы только мечтали. Зарплаты мамы на нее не хватало, а фронтовой аттестат отца долго гулял из-за нашего переезда. Полгода мы жили втроем весьма скудно, и тогда маме посоветовали в пединституте, где она преподавала, купить личного барана по государственной цене, живого. Ей доказывали коллеги, что с любого барана можно получить не меньше пуда мяса, килограммов десять жира, не считая разных субпродуктов.

Барана мы пошли выбирать вместе. Для этого мама продала свое коверкотовое серое пальто, утешаясь мыслями, что в Сталинабаде редко бывает холодно, а зима такая короткая, что ее можно не заметить. К сожалению, именно в тот год зима оказалась и мокрой, и пронизывающей. Поэтому мама ходила на работу, накрывшись тонким вытертым одеялом, точно шалью, слегка смахивая на француза, бежавшего из Москвы.

Барана мы выбрали самого красивого и пушистого. На шею надели ему пояс от маминого последнего крепдешинового платья и привели домой. Как-то не задумались, как его воспримут соседи по квартире. И, когда мы хотели поселить его на общей веранде, нам чуть не объявили бойкот.

Юного барана привязали снаружи, и он от тоски сжевал розы соседей со второго этажа, и раньше не любивших «вакуированных» Теперь они окончательно убедились, что от них ничего не может быть толкового, только неприятности. Три дня я пасла Яшку, так мы назвали это веселое и жизнерадостное существо, бегавшее быстрее многих детей и собак, потом мама с грустью отвела его к мяснику, стараясь не смотреть в его совершенно детские глаза.

И тогда выяснилось, что шкура должна отходить государству, субпродукты мяснику, а нам досталось килограммов пять костей. Жира баранчик так и не нагулял, потому что был шерстяной, а не курдючный.

Я отказалась есть его мясо в настоящем плове, чтобы не чувствовать себя людоедом.

Бабушка была возмущена, сказала, что такие предрассудки во время войны глупы. Но она не играла с Яшкой, да и вообще не любила животных. Три дня я ходила голодная, заполняя вакуум в желудке шелковицей, отчего мои губы и язык казались красно-синими, точно я питалась сургучом.

Во время войны всем хотелось есть, но дети все же жалели щенков всех пород, видимо, ощущая свою к ним близость…

ПОСТНЫЙ САХАР

Сосед по квартире был профессор медицины. Он жил лучше других, вдвоем с женой, очень красивой женщиной, ходившей в пестром сарафане с открытой спиной до талии, отчего таджикские женщины шипели под паранджами, а таджикские мужчины искоса изучали заманчивые вырезы в ее туалетах. Она с энтузиазмом, и неутомимостью меняла продукты на драгоценности у эвакуированных, на ковры, сюзане и никогда меня ничем не угощала. Однажды в ее отсутствие профессор позвал меня в их комнату, вытащил из-под одежды в шкафу полотняный мешочек с постным сахаром в виде больших кусков и нож. Заговорщически улыбаясь, он от каждого куска отпилил дольку миллиметра в три и предложил мне попраздновать над этой крошкой. Я не заставила себя долго просить, и в течение месяца он меня подкармливал, пока в один прекрасный день мы не обнаружили в этом мешке записку. Крупными буквами хозяйка написала многозначительно: «Вор, у меня каждый кусок взвешен. Берегись!» Мы переглянулись, и профессор после минутного раздумья сказал:

— Обсоси краешки нескольких кусков. Этого она не заметит…

Но жена его была настороже. И через день явилась к моей маме с криком, что я воровка. Замученная бытом мама долго не разбиралась. Она схватила ремень, которым была в дороге перевязана наша постель, и стала меня лупить, приговаривая:

— Не смей лазить по чужим шкафам, не позорь меня!

От злости и обиды я молчала, хотя била она сильно и я испытывала это «удовольствие» впервые в жизни.

Потом я распахнула дверь соседей и увидела профессора, при виде меня покрасневшего. Он так и не решился сказать своей жене правду. Он предал меня, хотя раньше казался необыкновенно добрым. Я с ненавистью посмотрела на его пенсне, лысину, грузный живот, набрала воздуха, чтобы крикнуть что-то очень оскорбительное, и — не решилась. Он был известным детским врачом, никому никогда не отказывал в помощи, шел ночью к любому ребенку и не брал деньги. Правда, его жена умела получать благодарность пациентов, но старательно скрывала это от него. Видимо, чувствовала, что и у самого забитого мужа существует предел терпения.

Вот тогда я поняла, что кушать у чужих людей во время войны — грех. Никого нельзя объедать.

И через год целый час стоически просидела перед тарелкой с

языком и зеленым горошком у людей (не тронув их еду), которым отнесла пришедшее с фронта письмо. Отец переправил, потому что их сын попал в госпиталь. Они были счастливы весточке, ни за что не отпускали меня, усадили обедать, а я стискивала зубы, но ни к чему не притронулась, утверждая, что сыта. И хотя я знала, что в этой семье никого не объем, тут получали академический паек, но урок в Сталинабаде не забывался.

Во время войны всем хотелось есть. Но я больше не желала теперь подчиняться голоду…

ЧТО ЦЕНЯТ В ЕДЕ

Вам никогда не приходило в голову, что блюда отражают различные черты характера своих хозяев. Скажи мне, что ты ешь, что ты любишь есть, — и я скажу, кто ты.

Одни люди ценят в еде престижность. Главное, чтобы в холодильнике были дефицитные продукты, которых нет у других. Яркие импортные бутылки, икра, черная и красная, ветчина, твердо-копченая колбаса, редкий сыр. При этом они не отличаются гостеприимностью, угощая такими продуктами лишь нужных и выгодных гостей.

Другие любят домашние заготовки. Множество разнообразных закатанных банок. Им нравится удивлять и восхищать гостей дарами сада и огорода. Они щедры в рецептах и советах, хотя не очень изобретательны в компоновке блюд.

Третьи могут из самых обыкновенных продуктов сделать обед необычный и вкусный. И они угощают любого, кто заглянет в дом, даже малознакомого, одинаково радушно принимая и почтальона, и доктора, и коллегу по работе.

Попробуем составить психологический портрет этих людей!

Первая группа — люди руководящие или торговые, имеющие различные привилегии и возможности радовать себя деликатесной продукцией.

Вторые — обычно люди средних заработков, педантичные и разумные, выписывающие рецепты из журнала «Работница» или «Здоровье», искренне верят науке и медицине, что «в здоровом теле — здоровый дух» . А потому в их рационе — витамины вполне осмысленны, никакой спонтанности. И главная их радость — превращать зиму в лето, выкладывая на блюда яркие и красочные овощи и фрукты, выращенные своими руками и ими же заготовленные впрок.

Третьи люди — щедры и суматошны, безалаберны и гостеприимны. Никогда не строят планов, все на экспромте.

Для них хорошо все, что вкусно, не очень дорого и легко приготовить. И они всюду находят единомышленников. На работе, в дороге и даже в больнице.

И все — отражение времени, в котором мы живем, условий нашего существования и даже нашего интеллекта.

В БОЛЬНИЦЕ.

В молодости даже пребывание в больнице не так страшно. Особенно если попадаются в палату люди хоть и разных профессий, но одинаково жизнерадостные и неунывающие.

И вот однажды, когда я лежала в больнице, в нашей палате из шести человек затеяли игру. В свободное от врачей и процедур время стали вспоминать блюда из одного предмета.

Начали — с картошки.

Главное было — не называть общепринятые. Только с выдумкой. Дешевые и быстрые. Кое-что я запомнила.

Холодный салат (любимый Чеховым).

Отварить очищенную картошку в воде с солью. Пока варится, очень мелко нарезать три большие луковицы на шесть больших клубней. Затем быстро вилкой размять горячую картошку, втереть туда лук, налить постное масло, уксус и присыпать черным перцем. Подавать только холодным.

Фаршированная картошка.

Хорошо вымыть крупную картошку, разрезать пополам, выковырять внутренность и начинить либо грибами с луком, либо вареной рыбой с луком, либо фаршем с чесноком. Сверху залить майонезом и положить кусочек сыра. И все печь в духовке на решетке.

Отварная картошка в сметане с чесноком.

Очищенную картошку варить в сметане с чесноком, укропом и солью.

Картофельные отбивные.

Холодную отварную картошку нарезать круглыми ломтями, положить в большое количество кипящего постного масла и посыпать манной крупой и истолченным с солью чесноком.

Картофель с подливой.

Отварить картошку и подать к ней подливу из жареного лука со шкварками или из помидоров, лука и чеснока вместе с мелко нарезанной зеленью.

Запеченная картошка.

Переложить слой сырой картошки шпиком, все залить майонезом и запечь, снизу и сверху положив кружки лука.

Забавно, что все разговоры о еде вели вполне сытые женщины. К каждой приходили родные и старались принести что-то особенно любимое.

Самой шумной была красивая сильная женщина, которую я про себя называла «Гретхен для офицеров», по профессии массажистка, хотя и закончила вечерний мединститут.

Она отличалась редкой бесцеремонностью, когда дело касалось ее самочувствия. Могла перебудить ночью всю палату при любом недомогании, но и сама охотно помогала, сочувствовала тем, кто не мог прийти в себя после операции. В палате было два гуманитария, я и одна очень молодая и ухоженная женщина в алом халате, к которой раз в неделю приходил частный парикмахер. Она много лет жила за границей с родителями, потом и мужа нашла в той же среде и смотрела на наш быт изумленными и чуточку испуганными глазами.

В конкурсе картофельных блюд она не принимала участия, зато массажистка всех переплюнула своими рецептами. Когда мы иссякли и собирались подводить итоги, она заявила:

— А теперь, бабоньки, меня послушайте, я все же доктор и дело знаю. Самое полезное — картофель на пару. Забыли? Но больше всего у меня дома ценят картофельную стружку. Не знаете? Сначала очистить картошку, потом с нее срезать слой ленточкой, чтоб вышел длинный завиток. Я его ниткой перевязываю, чтоб не обломился, опускаю в холодную воду. Делаю штук девять. Кстати, положено нечетное число, бабка советовала, она ворожеей была, все секреты жизни превзошла… Потом обсушу свои стружечки и в растопленное масло, постное пополам с салом свиным… И чуть-чуть чесноком толченым присыпать в конце, никакие ананасы не нужны… Пробовала, красавица?!

Лет ей было немало, около пятидесяти, но она сохранила и прекрасную спортивную фигуру, и жизнерадостную победительность человека, который выбрался из деревни «голый и босый» и всего достиг «своим умом и своими руками».

— А кто едал картофельные оладьи?

Развести в картофельной муке желток, растительное масло, рубленую зелень и ложку воды. Взбить пену из белков. Вареные ломти холодной картошки обмакивать и жарить!

Это наше белорусское блюдо, мы же на бульбе собаку съели, ваших мясов месяцами не видели…

Она торжествующе оглядывала притихших женщин и довершила победу последним блюдом.

— А еще я делаю сладкое и соленое картофельное тесто.

Протираю вареную картошку со сливочным маслом,

сливками, сахаром или солью, добавляю муки, чтоб раскатать на лепешки. На сладкие кладу чернослив без косточек или кусочек яблока, или айву, а на соленые — шпик, лук жареный, грибы. Слеплю пирожки и жарю на постном масле да белком еще обмажу. Вот сколько живу, ни у кого такого не едала, зато о них по Москве слава идет, кто ни побывает в гостях. Все стонут от удовольствия, как чайки над водой.

Единодушно ее избрали картофельной королевой, и она всерьез была счастлива таким признанием.

Соседка в алом халате тянулась ко мне, как к человеку начитанному, хотя и разных с ней житейских возможностей. Не будешь ведь целые дни молчать, потребность в исповедях в таких заведениях огромна. И однажды, сообщив мне запутанную историю своих трех браков, она шепотом сказала, что знает рецепт «Супа Петра Великого» . Видимо, и ей захотелось равноправия в женском коллективе. Я тут же громко повторила, наблюдая странную реакцию. Враждебность к «мадам» сказалась в том, что никто не записал рецепт, хотя мне он показался и легким, и разумным.

Суп Петра Великого.

Отварить шампиньоны в молоке, прокрутить через мясорубку, смешать с куриным фаршем и бросать в кипящий куриный бульон, подбитый мукой с яйцом и молоком.

Прекрасное диетическое блюдо, но соседки по палате посчитали его слишком изысканным.

Зато всеобщее оживление вызвал разговор об экономных блюдах, фальшивых по названию, из неожиданных продуктов.

Фальшивое хачапури.

Смешать вместе остатки кефира, простокваши, сыра, брынзы, творога, растереть, добавить яйцо, муку и гашеную соду, сделать тесто в виде оладьевого. И жарить на любом жире.

Изобретательница этого блюда была одинокой женщиной-инженером, потерявшей надежду на личную жизнь. Высокая, костистая, с грубым, хрипловатым голосом, часто ронявшая матерные слова, она краснела, вспоминая рецепты матери и бабушки — сельских учительниц, никогда не знавших городских деликатесов. Она же рассказала и о фальшивых пампушках.

Подсушить в духовке черствый хлеб, нарезав кусками, потом сбрызнуть холодной водой и снова подсушить до золотистого цвета. Отдельно растереть чеснок с солью, постным маслом и водой. И перед обедом опустить туда сухари.

И в ее хриплом голосе прозвучала мечтательная нота:

— Главное, положить на маленькие красивые тарелочки у каждого прибора, по две-три штуки. Никогда никто не оставлял, до крошки доедали… А еще у нас дома делали окрошку с редькой. Натирали на терке, добавляли вареный холодный картофель, соль, хрен и квас. С похмелья лучшего блюда не было, мозг, точно наждаком, прочищало. И еще у меня всегда сделана такая заготовка, «хренодер» называется:

1 килограмм помидоров, 100 граммов хрена, головка чеснока, соль и сахар. Все через мясорубку. Никогда не плесневеет, не киснет. В любую тарелку положить, сразу смысл чувствуешь…

Такая нерастраченная женская душа была в этом непривлекательном человеке, так она могла обогреть кого-то и порадовать, а вот судьба, дав образование, лишила семьи. И было ей оно совсем не нужно, это равноправие с мужчинами. Ей бы десять детей, свой дом, хозяйство, и какой бы здоровый, ладный выводок вырастила такая наседка, всю жизнь живущая не своей, а выдуманной жизнью.

Она же научила нас делать из плохих соленых огурцов — хорошие.

Оживление соленых огурцов.

Вскипятить томатный сок с зеленью, чесноком и солью и залить, остудив, вялые огурцы. Через три дня они превращаются в крепкие, почти малосольные и очень соблазнительные.

От нее мы еще узнали рецепт малосольных помидоров-скороспелок.

Срезать крышки в помидоре и посыпать рубленой зеленью с солью и чесноком, потом закрыть крышку, поставить помидоры друг на друга и через сутки — острая закуска без особых усилий.

Дольше всего крепилась и не вылезала со своими домашними изобретениями пожилая седая женщина со страшно отечными ногами. Она всю жизнь прожила за мужней спиной и очень этого стеснялась. Хотела быть музыкантшей, а превратилась в домохозяйку, потому что по дальним гарнизонам ей работать было негде. Да и еще пришлось поднимать троих детей. Однажды она рассказала, что почти все готовит в термосах.

ТЕРМОС

— У нас не всегда газ бывал, а с плитой тяжело, дров не напасешься, вот я и придумала. Завела шесть термосов, три с узким горлом, а три с широким. И кипятила только ведро воды. А вечером раскладывала в термосы сырую крупу, сырую картошку с чесноком и солью, сухофрукты, рис с морковкой и жиром. Обжаривала заранее только мясо с луком, но недолго. И молоко доводила до кипения. Потом — по термосам, всюду доливала кипяток и — до утра. Конечно, воду в молоко не добавляла, и оно становилось топленым, а остальные продукты прямо оживали. Никто у нас не болел годами. Все офицеры маялись животами, а мой как огурчик. Пока в Москву не переехали. Начал он меня стыдить, что я веду первобытное хозяйство, пора отвыкать от походной пищи. И через год — у меня язва, а у него холецистит.

Ее маленькое, обтянутое темноватой кожей лицо было удивленным и в чем-то детским, а я подумала, что этот способ готовки очень разумен. Продукты отдавали все, что в них было заложено природой и что мы иногда портим и разрушаем долгой обработкой.

Но мои соседки восприняли ее рассказ скептически. Они отработали в своем домашнем хозяйстве определенные стереотипы и почти не воспринимали новое, непривычное, непонятное. Ведь большинство, когда записывает рецепты разных блюд, требует информации о пропорциях, самостоятельно сочетать продукты, на глаз, по вкусу, они не решаются, и для психолога это могло быть неплохим тестом…

Больше всего в больнице хочется соленого. Особенно тем, кто оперирован на брюшной полости. Мечты о селедке, которую давали по воскресеньям с винегретом, часто всплывали в разговоре, но продукты хорошего качества доставать могли не все. Разве что молодая женщина в алом халате. Она никогда не пробовала того, что продается в наших магазинах. Да массажистка, которой, как она говорила, посмеиваясь, били «челом» многие торгаши.

И вдруг женщина, лежавшая в углу, сказала, что может заказать и нам принесут целую банку беломорской сельди. Из всех присутствующих только я ее пробовала, довелось в Мурманске лет двадцать назад, остальные даже не слыхивали.

— А где ты возьмешь? — спросила бесцеремонная массажистка.

— Глядишь — в подруги запишу, пригожусь твои телеса сгонять.

Только тогда мы узнали, что эта наша соседка — директор ресторана огромной гостиницы. Но в ней ничего не было от фельетонных торговых работников. Ни обилия золота, ни размалеванности, ни похохатывающей наглости. В поезде я бы приняла ее за участкового врача, усталого, рыхлого, которому некогда следить за собой, а потому — без возраста, хотя и с остатками былой привлекательности.

Она мало рассказывала о себе, только вздыхала, не производя впечатления счастливого и удачливого человека. Лишь в конце пребывания созналась, что давно бы ушла, но надо «пихнуть двух детей в институты» , а у них — ни способностей, ни желаний, вот и крутится, налаживая контакты, а по ночам не спит, хотя ОБХСС в их районе «куплено на корню».

— А вдруг залетные… Ой, до чего надоело всем давать, так в руки и смотрят, точно у него не два, а четыре глаза, а разве я американская миллионерша?

— Держите меня, как вас жалко… — пропела маникюрша, но директор ресторана не приняла ее тона.

— Думаешь, мне нужны эти деликатесы, тряпки, гарнитуры? Сначала попросили на месяц подменить, потом — на полгода, я по образованию — инженер-технолог, тут и закрутило…

— Но ты же все можешь иметь? — возмущалась ее тоской маникюрша. — Не меньше, чем наша дипломатша…

— Ну, могу, а какой ценой?!

— Господи! — засмеялась маникюрша. — Да я бы за годик такой жизни черту душу продала бы…

— А без души жить холодно…

Вот такой был диалог перед получением беломорской селедки.

А когда внесли трехкилограммовую банку, началась тихая паника: как ее сохранить, спрятать от врачей и не объесться…

Больше всего рецептов по сохранению селедки оказалось у жены военного, загубившей талант пианистки.

Селедка в горчице.

Очистить от кожи и костей, разделить на две половины, каждую смазать горчицей с двух сторон, скатать рулетиками, залить постным маслом. Держать на холоде, лук нарезать перед каждой едой.

Селедка в пиве.

Вскипятить темное пиво с лавровым листом и перцем в горошке. Залить очищенную селедку остывшим раствором, а сверху — постное масло.

Селедка в маринаде.

Вскипятить стакан воды, три столовые ложки уксуса, три столовые ложки сахара, одна чайная — соли, три лавровых листика и черный перец горошком. Остудить и залить очищенную в виде филе селедку.

— А я знаю, как сделать фальшивую икру, — сказала хрипло женщина-инженер. — И даже двух видов.

Фальшивая икра из сыра.

Почти красная: пропустить филе селедки с плавленым сырком через мясорубку, добавить сто граммов сливочного масла и красный перец. Потом можно и морковку, но я не люблю.

Фальшивая икра из селедки.

Пропустить через мясорубку яблоко, орехи, крутое яйцо, жареный лук и филе селедки. Перемешать и заправить майонезом. Сформировать туловище и приставить настоящую голову и хвост, а сверху зелень…

— В Голландии селедку делают в сладком соусе, с вином… — попробовала обратить на себя внимание женщина в алом халате, но ее не слушали, твердо уверовав, что она белоручка.

— Можно и форшмаки сделать, — сказала массажистка. — Я делаю иногда с картошкой холодной, луком, яйцом, а иногда с белой булкой, вымоченной в молоке, с яблоком и яйцом…

— А можно с медом и лимонным соком, — пискнула женщина в алом халате, но ее голос не вплетался в вакханалию гастрономических предвкушений.

Тогда она встала посреди палаты.

— А еще, чтобы оживить селедку, надо взять 1 сырой желток, 1 ч. ложку горчицы, 1 ч. ложку уксуса, 1 ст. ложку постного масла, взбить до пены, добавить по вкусу сахар. Оздоровляет две-три селедки.

— А я делала форшмак без селедки, — осмелела жена военного.

Все заинтересовались.

Форшмак без селедки.

Отварить капусту (минут пять). Замочить булку в молоке, провернуть капусту, отжатый хлеб и два крутых яйца через мясорубка, добавить уксус, сахар, соль, постное масло. Уложить в селедочницу, сверху свежий лук колечками. Все посыпать желтком, растертым в постном масле с уксусом.

— Тоже красиво, — сказала задумчиво массажистка, почти повторяя известный анекдот, — но селедка лучше.

Банка беломорской селедки наполнила нашу больничную жизнь смыслом.

Директор ресторана заказала из дома пиво, горчицу, орехи и яблоки. Массажистка получила мясорубку и постное масло. Я внесла в общественное мероприятие перец и крутые яйца, а главное — мое умение чистить селедки, оставляя ровные тушки без единой кости. И вечерами после обхода врачей мы кулинарили, делая разнообразные заготовки, пряча наши контрабандные баночки за окном, под пакетами с фруктами.

Общее дело сближало, вызывало азарт, все чувствовали себя заговорщиками, и даже женщина в алом халате с восторгом сбивала форшмаки, не жалея длинных пальцев с роскошным маникюром.

А главное, селедки было так много, что она не вызывала жадность. Мы сумели себя дисциплинировать. Ни у кого не произошло обострения от чревоугодий, кроме меня. Я все же заработала почечную колику, стараясь есть селедку без хлеба, чтобы не толстеть.

ЗАГРАНИЧНОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО

Сейчас, вспоминая мои дни в больнице, я поражаюсь типичности ситуаций и характеров, с которыми там встретилась.

Наверное, в разных возрастах разным людям хочется хоть в чем-то быть значимыми, запоминающимися. И если жизнь не дала реализовать скрытые в них способности, происходят психологические сломы.

Я заметила, что женщины, умеющие и любящие готовить, чаще бывают добрыми, но если они остались в жизни одиноки — эти их качества вспыхивают особенно самолюбиво. Похвала им важна, как витамины. Их гостеприимство всегда чуточку болезненно. Они хотят утвердить себя хозяйственными женщинами хоть в глазах случайных знакомых…

Это явление сугубо наше, сегодняшнего дня, потому что за границей легко купить продукты, заказать их обработку и на неожиданных гостей никому не приходится остро реагировать, судорожно вспоминая, что есть в пустоватом и задумчивом холодильнике.

Правда, там в гости зовут редко, предпочитают встречи в кафе, а если приходится принимать — никаких угрызений совести, что гость уйдет голодный, не испытывают.

Однажды по дороге в Польшу я познакомилась с дамой, владелицей магазина автомобильных запчастей. Мы ехали в одном купе. Она была подвыпившая, разгоряченная, поскольку ехала со свадьбы. В ее сумках было много продуктов, недоеденных гостями в ресторане. Она говорила, что не могла пережить, чтобы они достались официантам, раз уплачено. И вот она пригласила меня к себе домой, сказав с усмешкой: «Посмотрите, как живут нувориши…»

Ее чувство юмора меня приятно изумило. Еще она сообщила, что муж у нее работает приказчиком, получает зарплату и вносит из нее свою долю в семью, а дочь — без определенных занятий, но богата. В восемнадцать лет выскочила за англичанина, через три года он развелся и платит ей в фунтах стерлингов небольшую пенсию. Для Польши, однако, целое состояние. Теперь у нее есть жених, будущий прокурор. И мать добавила, посмеиваясь:

— Очень полезное родство, вдруг понадобится…

Я позвонила ей через несколько дней. Она, жизнерадостно щебеча, заехала за мной и отвезла на свою виллу, выстроенную почему-то на улице, где участки давались только судьям и прокурорам.

Низ кирпичного особняка она сдавала, а на втором этаже

жила с мужем и дочерью.

Она с гордостью показала мне серебро и хрусталь, попутно сообщив, что собирает только старинный, с пробами известных фирм и подлинные старинные картины, утверждала, что у нее есть даже Мурильо, а затем спросила, не выпью ли я чаю.

Приехала я с коробкой конфет и огромным синим заварным чайником новгородского производства. Нельзя же было выглядеть бедной родственницей в таком доме!

Поэтому вопрос хозяйки мне показался странным. Но действительность повергла меня в полное изумление.

На прекрасном серебряном подносе она принесла две чашки жидкого чаю и продолжала щебетать, поставив посуду на крахмальные скатерти фламандского полотна. Я стеснялась попросить сахару, но вскоре она обратила на это внимание и принесла пузатую сахарницу в монограммах, сообщив, что купила по дешевке в Москве.

— Может быть, вы хотите и есть? — задумалась вдруг хозяйка.

Я не стала отказываться, любопытствуя, чем кончится эта «встреча». Она ушла в кухню и принесла мне на псевдоведжвутском фарфоре ломтик белого хлеба с маслом, посыпанный сухой травкой типа майорана.

— А вы? — спросила я.

— Я на ночь не ем…

Наша беседа стала затухать, когда приехала еще одна гостья, подруга ее детства, ныне живущая в ФРГ.

Маленькая хорошенькая женщина в прекрасном кожаном платье и в маленькой шапочке на макушке выглядела без возраста, ухоженно и жизнерадостно. Она сразу сообщила, что только приехала из Ленинграда, где купила для своей фирмы тысячу самоваров, что подумывает о скаковых лошадях, и тут же бесцеремонно велела:

— Дай мне поесть. Только без фокусов, я с утра ничего не брала в рот, кроме кофе.

— Поэтому ты и сохранила прелестную фигуру… — начала почтительно хозяйка, казавшаяся вдвое крупнее и старше своей подруги.

Она прошла на кухню, а мы разговорились с дамой из ФРГ, потому что она прекрасно знала русский язык. В ходе светской беседы я услыхала, что она будет продавать свое платье, так как носила его уже один сезон. Решив показать свои финансовые возможности, я сказала, что с удовольствием купила бы его для дочери. Я только что получила в Варшаве гонорар за вышедшую у них книгу.

Дама снисходительно усмехнулась идеально сделанными зубками и пояснила, что советские женщины никогда ее платье не купят, ибо оно стоит не меньше, чем автомашина…

Тут вернулась наша хозяйка, неся на тарелке два бутерброда с маслом и крошечными кусочками сыра.

Гостья хмыкнула:

— Я не привыкла без овощей…

И ей было добавлено два кусочка свежего огурца и листик салата…

Все это непринужденно и естественно. Никто не смущался, школьные подруги общались привычно и просто, а я вспоминала наши гостевания и думала, что мне всегда было легче среди людей, подававших последнее на стол, потому что иначе бы они себя не уважали…

Так же скудно принимали и во Франции, и в Швеции, и лишь однажды я услышала этому объяснение от нашего гида, старой русской эмигрантки.

— У вас нечего купить, потому никто ничего не жалеет, а вот у нас во Франции все знают — сбережешь франк к франку и все сможешь иметь, что нужно и хочется…

Может быть, не берусь спорить, но я никогда ничего не могла бы принимать в подарок без отдаривания, а эта дама постоянно выпрашивала русские сувениры в виде икры и водки. Наверное, считала положенными ей чаевыми, но мне это казалось унизительным.

И я не забуду Марию из Лондона, тоже гида, которая опекала нас, писательскую группу, как цыплят, наделила теплой одеждой, когда в Лондоне в мае оказалось пять градусов мороза, из своих дачных запасов, а на прощание принесла большую сумку и подарила каждому по яркой губке.

На наши смущенные отказы сказала:

— Не бойтесь, я не разорилась, мне, как оптовому покупателю, сделали большую скидку, почти вполовину дешевле.

Губки эти и так были недороги, мы преподнесли ей множество подарков, и эта толстая, с больными ногами семидесятилетняя женщина принимала их с откровенным удовольствием, но не поступилась гордостью. И встретила и проводила, как равная, как настоящая русская, не забывшая, что такое широта натуры и достоинство.

ИНТЕЛЛИГЕНТЫ

А может быть, широта натуры свойственна просто по-настоящему интеллигентным людям, независимо от национальности? Если под этим термином подразумевать не диплом о высшем образовании, а самобытность и нравственность?!

Мне часто, когда я бываю в Польше, вспоминается одна семья, удивительно старомодная, в которой душа отдыхала от жестокости, черствости и тупости окружающего мира.

Он был профессором-энергетиком, перешагнувшим семидесятилетний рубеж. Из Львова, польского, довоенного.

Мы оказались в одном купе, как и с дамой-парвеню, по дороге из Москвы в Варшаву. Наши кассирши не признавали деления на женщин и мужчин, помещая в вагоне всех вперемешку. На мое недовольство одна звенящая огромными серьгами девица, выдававшая билеты, заявила, пренебрежительно окидывая взглядом мою ненакрашенную физиономию:

— Это вас мужчины уже не интересуют, а другая с восторгом поедет вдвоем с любым в купе, особенно за границу, авось и наколет…

Мне вспомнились ее слова, когда моим попутчиком оказался этот высокий седовласый человек с загорелым лицом и молодой улыбкой. Он представился, объяснил свое прекрасное знание русского языка («Часто бываю в командировках»), заказал в купе кофе, потом пригласил меня ужинать в ресторан. Я отказывалась почти с ожесточением, памятуя об ограниченности моей валюты, но он держался так старомодно естественно, что я вдруг почувствовала себя женщиной, которую уважают за ее пол, воспитание, а не за модные дорогие тряпки с фирменными ярлыками. Мы посидели в ресторане, говорили о литературе и живописи, музыке и путешествиях. Не секрет, что польская интеллигенция не любила русских. Держалась либо отчужденно-враждебно, либо иронически. Но пан профессор светился дружелюбием и пояснил, что ценит в людях не национальность, а внутреннюю независимость и чувство иронии, лекарство от множества бед XX века. Мой спутник объездил весь мир, но не потерял способности удивляться и радоваться сюрпризам, которые дарила ему жизнь.

Нам подали бигос. Небольшую порцию водянистой капусты в пирожковых тарелочках.

Пан профессор вздохнул, сморщив нос.

— Как можно поляку так себя не уважать, чтобы губить

национальное блюдо! Что подумают иностранцы?!

Мне стало смешно, ибо я привыкла к тому, что работники общепита думают о чем угодно, кроме патриотизма.

Но он не успокаивался, а пригласил повара и заговорил с ним по-польски. Но я все понимала, потому что знаю и люблю этот язык.

— Разве это бигос? Где пан учился?

Повар подтянулся, мой спутник явно вызвал в нем почтение.

Он стал говорить, что официант его не предупредил о таком клиенте, что принесет нам свой бигос, что в поезде одни русские, а они жалеют деньги и в ресторан ходят мало, а для негров и арабов все сходит…

Его лицо краснело и лоснилось, когда мой спутник поднялся, положил злотые и сказал горько:

— Вы позорите Польшу!

И мы ушли голодные, и я кормила его бутербродами, огорченно вспоминая недоеденный бигос, приготовленный все же лучше, чем в наших столовых…

А наутро он мне сказал, что обязательно в Варшаве пригласит меня в гости к себе домой, но до этого свозит в кафе, где подают настоящий кофе «по-староварша́вски».

Я дала ему телефон, не очень ожидая выполнения обещаний. Попутчики обычно мгновенно забывают друг о друге, сойдя со ступеньки вагона. Но пан профессор в тот же день мне позвонил и «абонировал меня» на вечер в кафе, а в гости — на субботу.

Он заехал за мной на машине, покатал по Варшаве, рассказывая, где находился во время варшавского восстания, он купил мне цветы на площади Трех крестов, а мне все казалось, что меня разыгрывают. Я уже была немолода, ничем не могла оказаться ему полезной, а бескорыстное внимание встречалось только в романах XIX века.

Наверное, мой спутник еще в недавние времена был красив, вернее, породист, но особенно подкупала его органичность, естественность.

Мы пили кофе из высоких керамических чашек, я пыталась угадать, из чего взбита пена, стоявшая кружевной горкой над ароматным напитком, и он попросил официантку раскрыть мне секрет фирменного кофе, положив на стол крупную кредитку. Через пять минут мне принесли рецепт.

Кофе по-староварша́вски.

В только что сваренный и процеженный кофе добавляется ложка рома, а сверху идет слой взбитого желтка с сахаром, слой толченых орехов, а на них кладется пена из взбитых сливок без

сахара, но с каплей ванили.

Окончательно я была добита, когда пан профессор заказал потом рюмку ликера Бенедиктин с солеными палочками, а рецепт печенья мне принесли уже без его просьб. Видимо, в этом кафе решили, что я — владелица только начинающего функционировать бистро.

Тминные палочки.

150 граммов муки, 150 граммов отварного картофеля, 150 граммов масла, 1 чайная ложка соли, 1 яйцо. Все тесто размять, размешать без яйца. Оставить на холоде на полчаса. Потом нарезанные палочки окунать во взбитое яйцо, укладывать на лист, посыпать тмином. Выпекать до светло-коричневого цвета.

Давно я не получала такого удовольствия. Никуда не спешила, знала, что домой я буду отвезена на машине, разглядывала публику, очень разнообразную. Тут сидели и пожилые дамы в шляпках на завитых волосах с одной чашечкой кофе, и группки молодежи в брюках и с одинаково неопрятными волосами, с отсутствием на лицах признаков пола, и очень модные молодые женщины в окружении толстых мужчин восточного типа. Все курили, говорили, но без резких звуков и криков, делающих наши рестораны похожими на птичьи северные базары. Я боялась только посмотреть в меню, потому что понимала, что в таком кафе цены астрономические за счет фирменности всех блюд.

Про себя я назвала этот вечер — «пять минут Европы» , ибо во всех моих заграничных поездках только через витрины могла наблюдать естественный для многих миллионов людей мир, когда посещение кафе доступно без унизительного стояния в очередях и без откровенного хамства официантов.

А главное, кроме гурманства мой спутник поражал меня тем, что не использовал унылый набор пошлостей или штампов, не старался потрясти эрудицией, а все время вызывал меня на споры, раздумья о том, что казалось простым лишь на первый взгляд. И наша полемичность поднимала настроение…

Я узнала, что у него двое детей и трое внуков, но они живут за границей, так как не хотят мириться с тем, что польское общество ценит только «быдло» .

— Поймите, — сказал мой спутник, — я не против простолюдинов, но я не приемлю хамов любого происхождения. А в наше время под них стали мимикрировать даже приличные люди, чтобы преуспеть…

— Тогда они — не приличные…

Пан профессор усмехнулся, став похожим на Рыцаря

Печального Образа.

— А я уехать не могу. Есть такое старомодное слово — долг. Я нужен Польше как специалист, потому что все, равные мне, давно живут в Штатах… Кто же подготовит смену стране?! В туннеле во время восстания мы часто мечтали о будущих детях, хотя и жен ни у кого не было. Но запас энтузиазма оказался исчерпанным. Моя жена говорит, правда, когда мы возвращаемся после встречи с сыновьями домой, что тут к ней приходит второе дыхание, а там она быстро бы обленилась и угасла без постоянного преодоления неудобств и трудностей…

Честно говоря, посещение его дома меня пугало. Я боялась, что его жена окажется высокомерной, излишне светской или приторно любезной, а главное, что она захочет меня поразить своим благополучием, как это любят делать у нас жены известных деятелей науки или литературы.

Но снежно-белая пани профессорша держалась так, точно мы с ней давно знакомы, только не виделись несколько лет.

Она пригласила сразу к столу, пояснив, что они обедают вечером. Сервировка, конечно, была нарядная, но доступная, потому что такие саксонские сервизы у нас продавались после войны и без астрономических цен.

На высокой подставке стояло круглое блюдо с разнообразными изящными бутербродами, так любовно приготовленными, что казались произведениями искусства. А главное — без хлеба. Их можно было выбирать, как конфеты-ассорти, когда разбегаются глаза от формы и цветов. На круглом листке ветчины лежала глазунья с веточкой укропа. Рядом — на кусочке сыра — копченая рыба, посыпанная петрушкой. Листик салата был украшен нарезанным огурцом, долькой жареной курицы и свернутым восьмеркой ломтиком лимона. Другой сыр был прикрыт редиской с чебрецом. А на буженине — маринованная слива с консервированными яблоками. Наконец, квадрат паштета был перечеркнут жареными грибами с луком. Только потом я заметила, что вся эта закуска лежала на крошечных картонных тарелочках, которые легко входили в руку и почти не пачкали фарфоровые столовые.

Заметив мое восхищение, пани профессорша сказала по-русски:

— Прошу меня извинить, но я стараюсь избегать хлеба, поэтому приходится прибегать к выдумкам.

— Но это же адский труд, — воскликнула я, — столько приготовить закусок!

Она усмехнулась.

— А что делать старикам, как не радовать молодых? К

сожалению, наши дети приезжают в Польшу редко, вот мы и замкнулись друг на друге. А это грешно, потому что я так ценю гостей. Я предвкушала ваше изумление и весь день улыбалась.

Небольшого роста, сухонькая, она двигалась так легко и молодо, что я поразилась, заметив, что ходит она на таких высоких каблуках, которые мне были недоступны из-за привычки к венским.

К сожалению, я не обратила внимания, что мой прибор состоял из нескольких тарелок, а потому решила, что обед этими закусками и ограничится. Я же находилась за границей, а не в России. И когда я почти объелась, оказалось, что обед только начинается.

Сначала пришлось пробовать вегетарианский польский борщок.

Отваренные вымоченные грибы смешивают с поджаренным луком, отдельно сваренной начищенной свеклой, все это заправляется толченым чесноком с солью, сахаром и свекольным квасом. Один раз все вскипает, процеживается и подается в толстых кружках, как горячий бульон.

Свекольный квас.

Вымытую свеклу в кожуре нарезают, заливают в стеклянной банке теплой кипяченой водой, добавив корочку ржаного хлеба. Накрывают проколотой бумагой и ставят на три дня в теплое место. Потом жидкость отливают в бутылки и крепко закупоривают, а свеклу еще раз заливают водой.

Но пани профессорша не ограничилась борщком, а принесла еще к нему грибные ушки, похожие на наши вареники, облитые топленым маслом.

Она явно получала удовольствие от моего аппетита, и я почти перестала его стесняться, в то же время записывая в блокнот новый рецепт. Оказалось, что хозяйка, как и я, не любила, чтобы продукты использовались не полностью, потому, отварив грибы, она превратила их в начинку для ушек.

Грибные ушки.

Отваренные грибы смешиваются с обжаренным луком и отжатой от воды булкой. Все пропускается через мясорубку. Добавить толченые сухари и соль. Потом из воды, яйца и муки замесить тесто, нарезать и положить на его квадратики начинку, складывая и защипывая их по диагонали. Потом углы треугольника соединить и отварить ушки в горячей воде, смазав сразу маслом.

Пан профессор улыбался, гордо поглядывая на прекрасный стол, но шепотом предостерег меня от новой порции ушек, сказав, что впереди еще польские зразы.

На каждый кусочек отбитого мяса говядины кладется кусочек шпика и соленого огурца, потом мясо сворачивалось, перевязывалось, обжаривалось и тушилось в грибном соусе.

Пани профессорша с грустным видом принесла жаровню.

— Я слышала про неудачный бигос в поезде… Мой муж переживал, что вы так и не попробовали его, но у меня сегодня было маловато продуктов для настоящего блюда …

Я с ужасом покосилась на хозяев. Неужели кроме зразов меня ждал впереди и бигос?!

Пани профессорша улыбнулась, отчего ее суховатое лицо смягчилось. Возраст выдавали глубокие морщины вокруг глаз и мелкие, пересекавшие щеки, но издали порывистыми движениями она напоминала девчонку-подростка. На столе появилась вторая глубокая жаровня с крышкой.

— Вы получите капельку, — твердо заявила хозяйка, — но добавка возможна, если очень будете просить.

Она сняла крышку, и пряный аромат поплыл по комнате, тонкий, своеобразный, совершенно непохожий на тот отвратительный запах, каким пропахли в Москве дешевые столовые, экономно использующие гущу от кислых щей, соединяя ее с остатками несвежих колбас и залив все это варево томатной пастой…

— Я любила всегда готовить, но особенно приятно, когда человек ценит и понимает кулинарные тонкости. В Польше столько бигосов, сколько хозяек, но мой всегда одобрялся нашими гостями. Его считают фирменным блюдом дома, и когда нас посещают иностранцы, муж требует именно бигос.

Я осторожно попробовала несколько паутинок капусты. Не хотелось разочаровываться и разочаровывать хозяйку: я терпеть не могла бигоса. Он преследовал меня с молодости именно в тех домах, где меня принимали самые милые люди. Приходилось хвалить, вымученно и натужно, и я приготовилась к старому ритуалу, когда вдруг ощутила непривычный вкус проглоченной капусты.

— Неожиданно, не правда ли? — усмехнулась хозяйка, и тень гордости мастера промелькнула на ее загорелом суховатом лице. — Придется все съесть, а рецепт я вам заранее напечатала.

Бигос варшавский.

Отварить отдельно квашеную капусту и свежую с грибами в малом количестве воды. Свинину мелко нарезать и обжарить в

жире. Потом сложить вместе с квашеной капустой и потушить до мягкости. Туда же положить свиные шкварки и жареный лук со свежей капустой. Потом — мелкие кусочки копченой колбасы. Отдельно вскипятить томат, соль, перец, сахар, полстакана сладкого вина типа портвейна или кагора. Смешать все компоненты и довести до кипения. Можно неограниченно добавлять сосиски, курицу, утку, даже дичь, телятину, баранину и любые копчености.

Я съела свою порцию, прочла рецепт и окончательно поняла, что мы с пани профессоршей, как говорил Киплинг, «одной крови» .

— А вы не пробовали добавлять, когда нет вина, либо клюкву, либо бруснику, протертые с сахаром? Или вместо томатной пасты?

Хозяйка встрепенулась, моя идея ее явно воодушевила.

С огромным трудом я съела одну зразу. Из любопытства и нежелания обидеть человека, который так старался. Мясо таяло во рту, но грибы огорчали. Видимо, они лежали несколько лет, потеряли аромат и мало пропитали мясо.

— Пан профессор, — спросила я, — как же вам удается оставаться таким стройным, если ваша жена такая мастерица?!

Они засмеялись, и она пояснила:

— Мы едим очень маленькими порциями, не обратили внимания? Примерно четвертую часть того, что хотелось бы и можно было бы съесть.

— Да, я не сторонник пресыщения, — сказал он, — радость надо получать в микроскопических дозах, тогда чувствуешь все острее и ярче …

Потом он увел меня в кабинет, поставил мне пластинку, а сам ушел помогать жене с посудой. А я слушала Шопена, разглядывала фотографии их путешествий и радовалась, что познакомилась с такими неповторимыми людьми.

На прощание хозяйка напоила меня кофе с инжиром и подала пенник — ягодный пирог без муки. Горячий и пахнущий летним садом.

Пенник по-польски.

250 граммов замороженной клубники разморозить и размять. Отдельно взбить белки с сахаром до густой пены.

Соединить ягоды, растертые с сахарной пудрой, и взбитые в пену белки, выложить в тефлоновую сковороду, посыпать сверху сахарной пудрой. Использовать один белок, 75 граммов сахара и 10 граммов сахарной пудры.

— Милости прошу заглядывать к нам в любой ваш приезд в

Варшаву, — сказала мне пани профессорша в конце вечера, — я люблю людей, которые не манерничают, любят осмысленно поесть и… — тут голос ее понизился, — радуют моего мужа.

Она даже чуть подмигнула.

— Я уже не работаю десять лет, но часто вспоминаю свою библиотеку, архивы и кажусь себе музейной редкостью. Но горечи не испытываю, я прожила светлую жизнь, хотя после войны нам было трудно. Мешало наше происхождение, нежелание пресмыкаться, трусость друзей, которые так мужественно сражались в Сопротивлении и так легко сломались перед властью… Но все-таки постоянно встречаются единодушники, вы согласны?

Я кивнула без слов, растроганная этой маленькой речью и тем, что она меня включила в этот круг.

— Единодушников находит мой муж, и наши вкусы всегда совпадают. А вам я особенно за него благодарна. Он стал вновь оживленным, легкомысленным — это вы его тонизировали.

Я даже покраснела, но не успела вставить ни слова.

— Поймите, моя дорогая, ему семьдесят восемь, а вам?

— Сорок три.

— Представляете, тридцать пять разницы! Вы для него девочка, в этом вся прелесть… Не смущайтесь, я не ревную, я так ценю, когда он оживает, он был таким удивительным мужчиной… я никого подобного никогда не встречала…

— Я тоже, — сорвалось у меня, и она потрепала меня по плечу.

Тогда я сняла и набросила на нее свой шарф из вологодских кружев, кремовый, огромный, всегда прикрывавший изъяны моих не очень модных туалетов.

— На память от единодушницы.

И в этот миг из кабинета вышел пан профессор с большой папкой в руке. Он протянул ее мне.

— Набор пластинок Пендерецкого, — сказал он, — почти все его творчество…

Я попыталась отказаться, но его жена сказала весело:

— Вы не смеете их не взять, потому что все мои самые удачные блюда я готовила под его музыку, он пробуждает творчество в человеке …

— И как сказал когда-то ваш Тургенев на пушкинском юбилее в 1881 году: «От него умнеет всякий, кто может поумнеть…» — добавил ее муж.

А перед самым отъездом из Варшавы я получила еще один подарок: книгу «Польская кухня» на русском языке. Ее завез пан профессор в мое отсутствие, извинившись в письме, что не может

меня лично проводить, потому что уезжает в командировку в Штаты.

К сожалению, через год я уже не застала в живых эту милую пару. И у него, и у нее была легкая смерть. Сначала он умер во сне, а через месяц — она. Как сказали новые жильцы их квартиры:

— Ей стало скучно жить …

Уже давно питание у нас определяется его ценой. Особенно для молодежи, не умеющей есть, не умеющей готовить, не понимающей радости приема гостей без деликатесов.

И когда я вижу очереди к Мак Дональду, где обед стоит от пяти до семи рублей, мне и грустно, и стыдно. Если люди десятилетиями были лишены международного стандартного комфорта, если для них в новинку пластмассовые тарелки, вилки, чашки и они уносят их, как сувениры, домой — это больно. Но когда восхищаются подобной пищей — больно вдвойне, потому что в ней нет никакой индивидуальности. Конечно, она чище, калорийнее нашей, выглядит красивее, но главное — дороже. Для многих это критерий качества, увы — обманчивый. И когда толпы молодежи, согласные на многое, чтобы получить большие заработки и потом попасть в известные рестораны, особенно валютные, видят в этом истинный смысл жизни, мне их тоже жаль. Они во многом обкрадены. Для их сверстников за рубежом еда и напитки — не способ самоутверждения, а просто — хорошая еда и любимые напитки. И многие предпочитают маленькие кафе с известными блюдами, фирменными, а не гигантские «едальни» на несколько сот человек.

Во всем мире рестораны Мак Дональда — для работающих людей, кафе-минутка, дешевое и сытное. У нас — люксус! Престиж! Утверждение своей финансовой возможности…

И нет почти маленьких кафе, где бы гордились качеством нехитрых, но редких блюд, куда бы люди заходили посидеть, поговорить с хозяином или хозяйкой, отдохнуть от суеты и поесть в радость и недорого.

Часто, читая романы Сименона о Мегрэ, я узнаю, какие он любил блюда, куда забегал во время расследования, и меня искренне мучает зависть. Нам бы такие бистро, кафе и подвальчики, где делались бы петухи в вине, рыба вдумчивого приготовления, мясо с фантазией!

ТИПИЧНАЯ СЕМЬЯ

Сейчас на нее мода у журналистов. Ее изучают психологи и врачи, экономисты и юристы. Говорят о проблемах воспитания и быта, о бюджете и экономии, но ни разу не встретила рассказа о семье, которая цементировалась бы едой. Блюдами, которые готовили по очереди или по мере занятости все члены семьи.

А я такую семью знаю. Муж, жена, дочь.

Муж, бывший моряк, а ныне врач, в семье — специалист по рыбным блюдам. Он покупает все, что можно достать в магазинах, и делает из мороженой скучной, лишенной всех соков рыбы — произведение искусства. Даже из хека и минтая, хотя обычно блюда из этих невинных созданий напоминают резину.

Рыба запеченная.

Разморозить морскую рыбу. Почистить. Шприцем впрыснуть молоко или сливки. Оставить на 15 минут. Потом положить рыбу на круглые ломти картошки, сверху — кольца лука, все залить либо молоком, разболтанным с яйцом, либо сметаной с ним же. И запекать.

Рыба на пару.

Ту же рыбу, сняв кожу, варить на пару. А в воду положить лук, чеснок, тмин, кинзу и соль. Рыба подается горячей с маслом и зеленью.

Рыба под белым маринадом.

Обжаривается рыба в муке. Потом заливается белым маринадом. В стакан воды кладутся 3 столовые ложки сахара, 3 — уксуса, 1 чайная — соли, лавровый лист и перец с тремя гвоздичками. Настаивается от двух часов до двенадцати. Вместо уксуса иногда идет кислое белое вино я капля лимонного сока. Но это редко, когда есть.

Рыбная икра или молока.

Вынимается, очищается от пленок, заливается кипятком и варится две минуты. Потом добавляются лук, уксус, постное масло, перец, соль. Можно лимон и зелень.

Дочь его, тоже врач, специализируется по салатам. Чаще всего использует капусту, свежую и кислую.

Салат из свежей капусты.

Свежая капуста, колбаса вареная, клюква или брусника, яблоко и майонез с пригашенным кипятком луком.

Салат из кислой капусты.

Кислая капуста и тонко нарезанные апельсины, залитые постным маслом, присыпанные луком, облитым кипятком, а потом сбрызнутые лимонным соком с сахаром.

Салат сырный.

Натереть сыр, морковь, редиску или редьку, насыпать тмин, зеленый лук и залить сметаной.

Салат из редьки и чеснока.

Натереть редьку и морковь на терке. Добавить толченый чеснок и сухую цедру апельсина или лимона. Выжать сок из лимона, добавить сок ягод и постное масло.

Салат из плавленого сыра.

Растопить плавленый сыр в воде, добавить соль, перец. Залить этим свежие огурцы, репчатый лук. Добавить сметану и петрушку.

Салат из риса.

Соединить тертый сыр со сметаной, луком и солью. Смешать с отваренным рисом. Сверху — лимонный сок. Можно клюквенный или брусничный.

Мать в этой семье увлекается изобретениями быстрых блюд из подручных продуктов. Она учительница, на дом остается маловато времени.

Выдумка первая.

Нарезать батон или булку в виде стаканчиков, сняв корку. Вынуть мякоть, обжарить на сливочном или топленом масле, или на маргарине. Пожарить колбасу с луком и томатом. В стаканчик влить сырое яйцо, сверху — соус. Запекать.

Выдумка вторая.

Взбить четыре яйца с укропом и петрушкой. Залить в сырую курицу, зашив заранее шею. Потом всю тушку обмазать сметаной с горчицей, аджикой. Запечь в духовке.

Выдумка третья.

Отварить целый кочан капусты в пять минут. Начинить, мясом, луком, сыром. Сверху залить яйцами со сметаной и запечь

в духовке. Мясо раньше обжарить.

В этом доме ссорятся редко. Только если семья недостаточно восторженно высказалась о любом блюде, сделанном представителем женского или мужского пола. Иногда отец возмущается, когда жена кладет, по его выражению, компот в мясо, не признавая к нему добавок в виде сливы, айвы, яблок и апельсинов. Иногда дочь восстает, когда глава семьи долго кормит ее рыбой, и кричит, что уже покрылась чешуей. А иногда мать возмущается, что ее кулинарные выдумки не оценены. Муж и дочь мечтают о традиционных блюдах из «Кулинарии». Но все-таки им живется интересно. Ежедневные сюрпризы в еде для себя и для других. А это часто снимает психологические нагрузки и стрессовые раздражения, особенно если кто-то позже прибегает вымотанный с работы.

И они засиживаются за столом, без телевизора, делясь наболевшим, потому что общее застолье сближает сегодня не меньше, чем другие развлечения, а может — и больше, потому что они — индивидуальны. Стандарт надоедает даже в часы отдыха. Когда семья дружна, живет общими интересами — счастья на стороне не ищут.

ЕДА ПЕТРА I И ЕКАТЕРИНЫ II

Занимаясь историей, я постепенно узнавала, что ели наши наиболее известные цари и царицы. О временах Ивана Грозного говорить не буду. Пиры тех лет столь часто описывались в книгах, изображались в кинофильмах, что стали сегодня фантастически иллюстративными, а вот меню Петра Великого и Екатерины Второй менее известно. Может быть, потому, что было очень простым и здравым?

Из свидетельств современников известно, что любил Петр I больше всего черный хлеб и перловую кашу, которую великолепно варила для него Екатерина I, с добавлением миндального молока. А повар Фельтен чаще всего готовил для монарха отварную говядину с огурцами, заливное, кислые щи (так назывался не суп, а квас). Еще позволял себе император кусочек лимбургского сыра, полумягкого, который ему привозили из-за границы. Любил фрукты и овощи, а в пост ел и пироги, потому что была аллергия на рыбу, и очень уважал свою невестку царицу Прасковью, при которой в Измайлове были прекрасные оранжереи, где выращивались виноград и ананасы, арбузы и персики, позже перенесенные ею в Петербург.

Умеренность Петра I в еде, как и простота этикета, поражала современников. Иногда готовила и подавала на стол его жена, особенно в минуты мистификаций, когда он приглашал домой голландских шкиперов.

Не более требовательна к еде была и Екатерина II. Она позволяла себе по утрам очень крепкий кофе со сливками (шел фунт зерен на 5 чашек). А на обед — щи, отварную говядину с соленым огурцом, гречневую кашу, смородиновый морс. На десерт подавались яблоки и вишни. Вечером императрица пила только холодную воду со льдом и каплей сока из ягод.

Лейб-медик Роджерсон считал, что эти русские блюда с черным хлебом наиболее полезны и сохраняют здоровье, особенно когда человек ведет малоподвижный образ жизни. Екатерина II два раза в неделю соблюдала пост. Подавалась отварная рыба и каша, овощи и фрукты.

Иностранные кушанья при дворе готовились лишь для именитых гостей или близких друзей. Для графини Браницкой, племянницы князя Потемкина — фрейлины императрицы, выписывались круглый год свежие овощи и фрукты.

Чем же объяснить такую простоту в еде тех персон, которые могли себе позволить все, что хотели? Почему они не страдали пресыщением, как их потомки, придумывавшие самые

экзотические блюда, чтобы разогреть, разжечь, раскалить аппетит? В первую очередь из-за усиленной умственной работы и во вторую — из-за равнодушия к престижности. Они были естественны в своих вкусах, потому что им никому подражать не требовалось.

При всех излишествах русские монархи не забывали заботиться о своем здоровье, всегда лелея далеко идущие планы, не задумываясь о скоротечности жизни.

И еда была для них не развлечением и времяпрепровождением, а жизненной необходимостью для полноценной работы всего организма…

Меня особенно восхищает открытая демонстрация кулинарных талантов императрицы Екатерины I ее мужем Петром I. Первая русская императрица приучила его к травам — мяте, тмину, она во всех походах могла заменить Фельтена.

ЛЕДОКОЛЬНОЕ ОТСТУПЛЕНИЕ

Редко, где кормят так невкусно, как на наших судах-ледоколах или транспортах. Хотя и продуктов немало, и средства отпускаются большие, чем, к примеру, на больницы. Но мало, где встретишь людей, чаще страдающих желудочными и печеночными осложнениями.

Как-то я разговорилась с судовым врачом. Он объяснил, что повара готовят на плохих жирах из-за дешевизны. Несколько раз их пережаривают ради экономии. И рассказал, как однажды предложил добавлять по одному рублю из личных денег, чтобы все готовилось либо на топленом масле, либо на постном.

Комсостав согласился, а команда восстала. Они знали, что им положено бесплатное питание. И рубль пожалели. А когда в Гамбурге он пригласил матросов пойти в знаменитый Гамбургский зоопарк, сложившись по полмарки, рулевой сказал:

— Доктор, я лучше добавлю еще полмарки, куплю бутылку и сам стану любым зверем.

Равнодушие к нормальному приготовлению еды губит людей. Поэтому у нас так много больных. Лишь однажды на стоянке в порту я на судне питалась, как дома. Приготовлено все было качественно и вкусно. Оказалось, повара-профессионалы ушли в отпуск, подменных не оказалось, и готовить попросили посудомоек. Обычных женщин, помнивших, как это делали для своего дома.

ШКОЛЬНЫЕ УЧИТЕЛЯ

Однажды, когда я еще работала в школе, разговорилась с учителями. Как всегда — женщинами. Мужчина был один — мастер по труду, которого никто никогда трезвым не видел.

Учительницы жаловались на нагрузку, нервотрепку, пытались выпрашивать продукты в школьном буфете, налаживая контакты с поварихами или буфетчицами.

Я спросила: кто и что чаще всего готовит дома? Ответы были убийственно унылыми:

— Супы из концентратов.

— Котлеты из фарша. Сосиски.

— Макароны или каши.

— Компоты из сухофруктов.

И выяснилось, что молодежь ничего другого и не знает, и не представляет, думая, что, когда плохо с продуктами, ничего не изобрести. А старшее поколение настолько устает, что забыло или утратило семейные традиции. Поэтому перед праздниками все женщины шушукались, узнавая, что можно приготовить быстро и недорого, не хуже, чем у других.

Я предложила вести кулинарные семинары. Один раз в неделю. Всего на полчаса. На меня посмотрели как на больную.

— Вам больше всех надо?

— У вас много лишнего времени?

— Не смешите! Из чего готовить?

И я снова убедилась, что усталым людям лень думать над питанием, даже для себя и своей семьи. Апатия убивает не меньше, чем болезни. Только мы пока себе в этом не отдаем отчета.

А молодежь, презирая скудную, неинтересную домашнюю еду, мечтает о ресторанах… Пугаясь, что надо возиться с едой, надо тратить на нее силы, время, надо заботиться о себе и ближних.

Даже в больницы родные редко приносят домашние изделия.

Тратят втридорога, но верят, что кулинария или ресторан доставит больше удовольствия больному, чем блюдо, приготовленное сыном или дочерью.

ШЕДЕВРЕНОК

Много лет назад я познакомилась на одном транспортном судне с третьим штурманом по прозвищу Шедевренок. «Шедевр» было его дежурным словом. Некрасивый, лысоватый, курносый, он пользовался, однако, большим успехом у судовых девочек, главным образом, из-за «правильного подхода». Он постоянно рассказывал, что вырос в детдоме, что мечтает о семье и больше всего на свете любит готовить. Рецепты у него были разнообразные и неожиданные. Однажды он посоветовал мне салат «Вырви глаз».

Двести граммов сыра посыпать столовой ложкой сахара, уложить нарезанный кольцами лимон, запудрить его черным перцем и потом накрошить отварную рыбу под майонезом.

Шедевренок обожал жаловаться на несправедливости жизни. То у него очередная подруга вырезала из плаща на меху всю подстежку со спины, то девушка освоила его кулинарные рецепты, а потом позвала на свадьбу с другим, то в кают-компании буфетчица попрекала, что он много расходует горчицы и перца…

Почему я решила, что такой человек может оказаться очень чувствительным к женскому участию, — не знаю! Но я пригласила его в отпуск в Москву, решив познакомить с дочерьми двух моих подруг.

Одной девушке было только девятнадцать лет, она училась на философском факультете, была толстая, ничего не умела делать, и мы с ее матерью предположили, что такой хозяйственный муж будет ей по мерке. Другую можно было бы считать красавицей, если бы не излишняя длина носа, зато характер она имела золотой и работала зубным техником. Правда, ей уже было двадцать пять, но и Шедевренку стукнуло тридцать. Пара вполне получалась…

Я честно рассказала, что он не блещет красотой, но поговорить умеет и с ним не бывает скучно. А главное — человек любит и умеет готовить.

Когда Шедевренок приехал в Москву и поселился у меня, я отвела его в квартиры двух девушек. И он очень понравился и претенденткам в жены, и их родителям. Девушки приглашали его в театры, кино, он часто у них обедал, по очереди, как я могла судить, и слава о его кулинарных талантах доносилась до меня почти ежедневно.

Нет, он меня не тяготил, приходилось только подавать завтрак, а потом он исчезал и появлялся так поздно, что я не

всегда просыпалась (я была вынуждена вручить ему отдельный ключ).

Через месяц он отбыл на флот, и тут я узнала, что каждой девушке он сделал предложение и — одолжил у них все имеющиеся в наличии деньги. Взамен научил делать быстрое тесто.

Двести граммов творога, двести граммов масла, два стакана муки и один желток. Растереть и руками разложить на сковородке. А сверху можно положить и мясные, и сладкие продукты. Либо фарш с чесноком и помидорами, прикрытый взбитым белком со сметаной. Либо поджаренные на масле натертые яблоки с корицей и взбитым белком.

Диктовал он, не прикладывая рук, но будущие жены эти пироги сделали. И всем понравилось. Их хвалили за расторопность, а его — за идею. Еще он обучил девушек красному летнему супу.

Растереть 4 помидора, 4 зубца чеснока, 1 зеленый перец, добавить 4 ложки постного масла, 2 столовые ложки уксуса, 2 стакана холодной воды и 200 граммов черствого черного хлеба. Все размять, можно через сито, потом добавить сметану.

Восторг перед таким хозяйственным зятем усилился. Но вершиной его рецептов стала фальшивая икра из черствого хлеба.

Растереть головку чеснока с солью, добавить стакан грецких очищенных орехов. С этой массой смешать ломти черствой булки. Полить 1 стаканом постного масла и выдавить сок 1 лимона. Все взбить миксером.

Первое время после его отъезда девушки не волновались. Он сообщил каждой, что предстоит далекий и секретный рейс. Родители тоже были спокойны. Такой положительный хозяйственный молодой человек не мог быть проходимцем.

Однако спустя несколько месяцев ко мне начались звонки. Где Шедевренок? Я послала телеграмму на корабль и выяснила, что из отпуска он не вернулся, потому что задолжал в судовую кассу, а потом перевелся в другое пароходство. У меня, естественно, испортились отношения с моими друзьями, хотя я предложила, чувствуя свою вину, вернуть им деньги за этого кулинарного Хлестакова. Раздраженные девушки его рецепты демонстративно высмеивали, но на него самого они всерьез не злились. Долго верили и все ждали, и спустя много лет одна созналась, что именно после него научилась готовить, а другая, что никогда так интересно не проводила время. Рассказы Шедевренка о еде слушались, как стихи.

До сих пор не знаю, чего в нем было больше — нереализованного фантазера, хитрого пройдохи или

талантливого повара? Но что психолог он был неплохой — не подлежало сомнению.

Женскую психологию он понимал, умело играя на мечте каждой девушки о семье и о положительном муже. И неплохо устраивал свои дела, не тратя, видимо, ни копейки во время отпусков.

К счастью, на невинность моих псевдоневест он не покусился, только на их кошельки.

На прощание, уезжая из моей квартиры, он показал, как делать пирожное «Роза» из хлебных палочек.

Испек несколько лепешек из своего творожного теста, не до конца, наломал хлебные палочки, воткнул их веером в мягкое тесто и запек до коричневости.

С тех пор эти «розы» у нас дома называются «шедевральными».

ЖАДНОСТЬ

— " Рот " — это человек! — сказала одна знакомая.

— Не глаза, не мимика. Все можно изменить, а рот не скрыть. В нем суть характера, присмотритесь…

И я начала пристально всматриваться в людей. И правда, большой жадный рот, напоминающий щучью пасть, оказывался у человека, привыкшего все хватать для себя, себе. Узкий тонкий рот отражал характер скрытый, замкнутый, суховатый. Бесформенные губы, не очерченные от природы, показывали личность разболтанную, стихийную, нервную…

Маленьких, изящных ротиков вокруг я не видела. Больше — от ушей до ушей. Значит, жадных прибавилось среди нас эгоистичных, «тянущих одеяло на себя» ?!

А не связано ли это с тем, что постепенно, десятилетиями нас приучали забывать о радостях питания, естественных для миллионов людей всего мира, которые знают, что заработок нужен, чтобы покупать все, что хочется…

К примеру, во всех наших рецептах написано — добавить сыр, тертый или плавленый. О сортах говорить не приходится. А ведь их в мире несколько сотен. У нас в стране раньше производили не меньше пяти десятков.

Где они, кто о них помнит?

То же самое и с колбасами…

Я люблю пробовать новые блюда. Никогда не боялась знакомиться с кониной, верблюжатиной, выменем, даже с улитками.

Одного боюсь — нашего общепита. Да и кооперативных продуктов. Потому что люди с большими ртами создают некие денежные гурьевские каши (ведь знаменитая каша делалась в старину из молочных пенок).

Опасно нынче питаться вареной колбасой, сосисками, потому что нет гарантии, что туда не идет мясо погибших животных. Опасно пробовать цветные кремы. В них могут оказаться сальмонеллы и анилиновые красители. Опасны и недостаточно просоленные кооперативные рыбки и консервы, в которых возникает ботулизм. Не из злого умысла. От равнодушия, безразличия, оттого, что у нас человек человеку — не друг, не брат, просто амеба амебе…

У большинства сегодня есть садовые участки, не говоря о дачах, домах в деревнях. А так ли много людей, решивших себя кормить своими плодами, овощами, курами?!

— Уродоваться? Кому охота… — Это возгласы молодежи.

— Нелепо, с высшим образованием и стану огородником!

— Все равно от нитратов не спрятаться в своих грядках. Дождь кислотный, подпочвенные воды радиоактивны, стоит ли тратить силы?!

Для меня с детства образцом мужества был рассказ о двух лягушках, попавших в сметану в высокой банке. Одна утонула, другая прыгала, пока не сбила масло, и по нему вылезла наверх.

Именно о них я вспомнила, когда давала напутствие своим ученикам, закончившим школу. Посоветовала я им три девиза:

1) не быть бараном;

2) быть упорной лягушкой;

3) почаще смотреть на звездное небо.

Не идти за толпой. Не сдаваться. И ощущать вечность природы и краткость нашего пребывания на земле. А потому — не гнаться за преходящими ценностями…

ПОПУТЧИК

С этим человеком я познакомилась в сидячем поезде Ленинград-Москва.

Мы оказались рядом. Я пыталась читать, но так трясло, что буквы сливались в дрожащую серую нитку. Он тоже вскоре положил газету, потирая уставшие глаза.

Я пыталась понять его профессию. Ученый, инженер, строитель? Только не чиновник. Никакого глянца на глазах, в которые обычно нельзя заглянуть, точно они покрыты светонепроницаемой пленкой.

И не врач, нет всматривания в человека, невольного, но профессионального. И не военный. Без привычки к категорическому тону…

Мои размышления оборвались, когда сосед стал выкладывать на подъемный столик из своего дипломата разные кулечки в фольге.

В командировку я никогда не беру домашней еды. Лень для себя готовить. Всегда можно перекусить соком и булочкой или молоком с рогаликом.

Но он разворачивал свои запасы неторопливо, аккуратно. Я отвернулась, чтобы не смущать человека, но он сказал через минуту, тронув меня за локоть:

— Прошу, угощайтесь!

Я посмотрела на его скатерть-самобранку. Что только там не лежало! И холодное мясо, и соленые огурчики, и зелень, и копченое сало, и крутые яйца, и странный треугольный сыр с крупинками тмина.

— Мне одному не съесть, помогите!

Улыбка была хорошая, ироническая.

— У вас заботливая жена, — сказала я, взяв сыр, показавшийся мне домашним.

— Жена хорошая, но в нашей семье готовлю я. Немножко хобби, немножко необходимость.

— Болеете?

— Экономически.

Я не решалась лезть с вопросами и стала пробовать его еду. Все было очищено, разложено, нарезано. Точно у бывалого путешественника.

Он, видимо, угадал мои мысли, потому что сказал:

— Думаете о моей профессии? Могу открыться. Рядовой главный инженер с окладом двести пятьдесят рублей. Жена — библиотекарь, зарплата — кошкины слезы. Две дочери, которых

надо одеть не хуже других, чтобы вошли в жизнь без комплексов. И сын с двумя внуками. Невестка сбежала, надоело существовать на стипендию аспиранта.

Все в этом человеке было незаметным. Правильные мелкие черты лица, серовато-седые волосы, стриженные очень коротко, загорелые морщины, неглубокие, но основательно посекшие кожу. Кисти рук были небольшие, с недлинными пальцами, без ярко выраженных жил или мозолей… Только рот, смыкавшийся плотно и основательно, и выпуклый подбородок проявляли его характер.

— Невестка наша была комсомольским работником, привыкла произносить слова, не думая, ни во что не веря, но твердо знала, что должна хорошо жить, как всякая руководящая единица…

Чувствовалось, что в нем многое наболело, и он охотно откликнулся на мое сочувственное молчание.

— В молодости я был токарем-универсалом высшего разряда. Да на свою голову два института окончил. Никто же не гадал, что стольким людям придется помогать. А теперь — назад пути нет. С моими дипломами в рабочих не спрячешься. Вот и стал я форточником.

Мои брови вскинулись, и он усмехнулся.

— Уже пять лет я по воскресеньям зарабатываю по 100-125 рублей. Делаю людям нормальные форточки. Не вверху, а внизу окна. Как только какой-нибудь дом сдается и начинают въезжать жильцы, я вешаю объявление со своим телефоном. Цена одинакова — 25 рублей, время работы — ровно 2 часа, гарантирую отсутствие грязи. У меня все отлажено. Раньше с этим заработком было легко. Но появились конкуренты. К сожалению, халтурщики.

— Дети лейтенанта Шмидта?

— Да, и с ними никакой конвенции не подпишешь. Нахальны, агрессивны и бесцеремонны… Вот и пришлось перейти на фермерское освоение дачного участка. Вспомнил, что предки крестьянствовали, были неплохими хозяевами, не зря в Сибири сгноили. .. И теперь восемьдесят пять процентов питания у нас свое. Даже хлеб сам пеку, настоящий русский каравай.

— А как? — У меня сразу заблестели глаза. И он дал первый рецепт.

Каравай.

1 кг муки-крупчатки просыпать через решето, 2 чайные ложки соли, 25 граммов дрожжей, 1 столовую ложку уксуса, 3 стакана воды, тмин, кориандр, фенхель. Все травы с солью растереть в

ступке, смешать с мятыми дрожжами, влить воду, добавить уксус, муку. Замесить тесто, чтоб от рук отлипало, и поместить в большую миску, накрыв льняной тряпкой. На полтора-два часа в теплое местечко, зимой лучше возле батареи. Потом уложить тесто на противень, слегка прогретый. Оставить еще на 50 минут. Духовку сильно разогреть. В это время отделить белки от двух яиц, взбить. Сажать хлеб на 15 минут в горячую духовку. Смазать белком. Потом еще на маленьком огне подержать минут 40-50 и раза три еще за это время смазать белком.

Запах по дому идет убийственный, мое семейство слюной исходит, но я еще 20 минут не даю пробовать, держу под пергаментом.

— И ноздреватый получается, пышный?

Он гордо показал мне ломоть белого хлеба, который лежал перед ним:

— Пробуйте!

И хотя я пыталась не есть хлеба, чтобы не толстеть, любопытство пересилило. Хлеб и правда был удивительный, настоящий деревенский, за который нынче в Риге берут от 2 до 5 рублей за килограмм.

— И не жалко давать такой рецепт?

Мой сосед удивился.

— Чисто женский вопрос! Жена иногда жалуется, что ее подруги берегут своих портних, парикмахеров, ювелиров. Точно от мастеров убудет от новых клиентов… Все-таки вы — женщины — непредсказуемый народ, точно мы попали на Землю с разных планет…

И тут я поняла, что сижу рядом с единомышленником. И пошли советы друг другу, рассказы о разных рецептах, наиболее любимых и часто исполняемых.

У него я научилась делать зразы с черным хлебом.

Натертый на терке черствый черный хлеб пожарить с луком на свином жире, посыпать солью, перцем. Заложить в тонкий кусок мяса, даже в антрекот из кулинарии, свернуть, обвалять в муке, обжарить. А потом тушить с чем угодно — с грибами, с капустой, морковью, даже с яблоками из собственного сада. И обязательно чеснок.

Первое и второе вместе.

В самый жилистый антрекот положить укроп, чеснок, сыр, лук, зашить и варить 40 минут. А в бульон можно и картошку положить, и вермишель, и томаты с луком. Вполне приличный суп, особенно для тех, кто без него день не мыслит. Положено,

чтоб было что-то горячее и жидкое…

Еще он посоветовал, как делать быстрый квас из свеклы:

В банку положить накрошенную очищенную свеклу, головку очищенного чеснока, корку ржаного хлеба, залить водой и — в тепло. Через три дня квас готов. И для горячих борщей и для летних.

Но самым удивительным блюдом для меня оказались пончики из картошки. Он гордо сказал, что сам это изобрел, но я и не собиралась обвинять его в плагиате. Такой муж в доме — вообще чудо, даже если он не сам изобретает все блюда, а запоминает прочитанное.

Теплый отварной картофель растереть с яйцом, добавить разведенные молоком дрожжи, соль, перец, 2 столовые ложки муки. Раскатать и жарить в жире.

Я всё же смогла его порадовать, подарив рецепт печенья к пиву.

1/3 творога, 1/3 муки, 1/3 жира, 1 чайная ложка соли, тмин, хмели-сунели и капля погашенной соды, 1 желток. Все смешать, положить на час в холодильник, потом раскатать и печь, вырезая стаканом форму.

Мы были так увлечены, что даже не заметили остановки в Бологом. Давно я не получала от общения с человеком такого удовольствия. Нормальным, добрым, жизнерадостным, несмотря на нелегкую жизнь.

На прощание я дала ему рецепт пудинга из брынзы.

250 граммов брынзы, 250 граммов кефира или простокваши, 250 граммов муки, 2 яйца, 2 столовые ложки топленого масла. Смешав, выпекать на сковороде в духовке.

— Быстро и сердито!

Он достал растрепанный блокнот и записал, чуть высунув кончик языка.

— Память шалит, а раньше я мог без передышки половину кулинарной книги наизусть вслух читать…

Приятная была дорога, запомнилась…

ДВЕ ЛЕНИНГРАДКИ

Мне часто вспоминаются две женщины, никогда не сдававшиеся, как бы их ни била жизнь. Обе ленинградки. Их уже нет в живых, но я преклоняюсь перед их мужеством. И умением хозяйничать на гроши. С достоинством и гостеприимством.

Одна была писательницей, забытой ныне, хотя и дружила в молодости с Бабелем, Мандельштамом и Тыняновым.

Другая — из родовитой дворянской семьи, принявшая в сердце революцию. Прошла и фабзавуч, и завод и доросла до начальника цеха перед войной.

Лидия Моисеевна одна растила трех детей, не отказываясь ни от какой литературной работы. Во время блокады держалась на редкость мужественно, помогая слабеющим друзьям. И уехала из Ленинграда лишь в сорок третьем, когда начала слепнуть. У нее по инвалидности получалась маленькая пенсия. Сорок рублей, но от детей после долгих уговоров она согласилась брать только по десятке с каждого. У всех было высшее образование, но больших достатков они не имели, и она не хотела их стеснять.

Эта седая, стриженная по-мужски женщина никогда не говорила о своей нужде, принимая с поразительным радушием гостей. Подавала очень хорошо заваренный чай и хлеб с маслом, изредка варенье. Она умела готовить, помнила секреты экономных блюд времен гражданской войны и прекрасно делала варенье из моркови, зеленых помидоров и тыквы.

В ее доме собиралось много молодежи, посещали его нынешние известные ленинградские писатели. До самой смерти с ней было интересно. Забывался ее возраст, когда я смотрела на яркие темные глаза, свежую кожу, на добрую улыбку, морщившую красивые некрашеные губы… Она не только слушала, но и сочувствовала желаниям, волнениям, страстям своих друзей. И от нее все выходили успокоенными. Хотя к концу жизни она сохранила лишь пять сотых зрения, поэтому в восемьдесят лет научилась читать по Брайлю, не мысля жизни без духовных радостей.

Она научила меня очень легким и простым блюдам.

Мясо по-ленинградски.

На один килограмм мяса 100 граммов масла или маргарина, соль, перец. Закладывать на два часа в жаровню на маленьком огне, не поднимая крышки. Мясо мало уменьшалось, подливка казалась фантастически вкусной, и ею стоило поливать и картошку, и рис, и любую кашу. Но я немного модифицировала

это блюдо, добавляя 10 ягод можжевельника. Мясо приобретало вкус копченого, а когда подавалось в холодном виде, то ошибались даже настоящие охотники.

Жареный салат.

Жарить одновременно на постном масле нарезанные кружками лук, помидоры, яблоки, кабачки с солью и перцем. После остужения добавить крутые яйца.

Сосиски «Мечта» .

Нарезать сосиски, вложить кусочек плавленого сыра, обернуть корейкой и запечь.

Курица или рыба «под шубой»

Отварную рыбу или курицу покрошить, сверху положить: для рыбы — жареный лук, крутое яйцо, майонез; для курицы — чернослив, или курагу, или изюм, зеленый лук, майонез.

А главным фирменным ее блюдом были «обжорки»

Вареный рис со шпротным паштетом, который в те годы никто не покупал. Она смешивала их, добавляла мягкое масло, мелко нарезанный лук, перец и скатывала шарики, которые хранились в холодильнике. Когда она ставила простое белое блюдо с «обжорками» на стол, мужчины бежали за пивом, благо она жила рядом с Казанским собором в доме, где тогда находился пивной бар.

Нет, она не считала себя бедной, не принимала подарков, не просила помощи, работала до последних дней над блестящими переводами из Гейне. Она знала наизусть немецкий текст, а русский писала огромными буквами по линейке. Но книга так и не была издана. Только несколько стихотворений напечатали в газете, потому что вскоре она погибла, попав под троллейбус.

В ее жизни было столько горя и потерь, столько предательств и мелких, и крупных, что любой человек имел бы моральное право озлобиться. Но она оставалась доброй и радовалась чужим успехам, даже если самой ей было плохо.

И когда я слышу об одинокой старости, я ее вспоминаю. Сколько у нее сохранилось друзей! Когда уходили из жизни однолетки, рядом оказывались молодые.

Так, может быть, в одинокой нищей старости иногда виновато не только государство, но и сам человек, не сумевший завоевать дружбы?

Анна Ивановна, вторая ленинградка, умерла в прошлом году. В восемьдесят пять.

До последних дней она работала. Пенсия ее была девяносто рублей, но две внучки росли без отца. И она устроилась вахтером

в рабочее общежитие лимитчиков. Я знала ее лет десять, слышала, что во время войны попала она на оккупированную территорию, что ее пытались расстрелять, что, вернувшись, потеряла она и работу, и специальность. Несколько лет была грузчиком, потом разыскал ее муж, но не один. С ним был ребенок от другой женщины. И она вырастила свою дочь и его сына, а потом десять лет нянчилась с мужем, когда того парализовало после тяжелых запоев.

Все вынесла, но оставалась на редкость отзывчивой, жизнерадостной, мужественной. Седая, грузная, она отличалась молодым чувством юмора, и ее рассказы приковывали меня к стулу на часы. Пышные густые волосы часто не удерживались шпильками, она перекалывала узел и хохотала так заразительно, точно ей было двадцать лет. Она не выносила ноющих старух и о своих болячках почти не упоминала, считая это неприличным. В общежитии ее любили самые отпетые парни, с ней советовались и девицы, грешные и серьезные, рассказывали о своих бедах. Она утихомиривала скандалы без милиции, потому что ее всерьез уважали. Даже самые недалекие и неразвитые люди умеют ценить мужество и несгибаемость под ударами судьбы.

И она тоже не могла жить, не читая, не слушая радио, не зная о происходящем в мире. Она редко принимала подарки, стараясь либо отдарить, либо отработать их даже у друзей.

Сколько людей вмещало ее сердце, о скольких она помнила, жалела, радовалась! Ее высокомерные внучки иногда подсмеивались над ее дружбой с разными людьми, но принимали тем не менее ее услуги, не очень щадя больного человека. А она не жаловалась. Она привыкла быть сильной и такой оставалась до последних дней. А когда у нее началась гангрена ноги и ей предложили ампутацию — отказалась. Чтобы не быть в тягость близким. И умерла быстро, в сознании, никого не мучая своими болями и страданиями…

От нее я узнала кроме других один поразительный рецепт. В ее бригаде грузчиков было несколько узбеков. Они уважали крепкую немногословную женщину, старались угостить и однажды рассказали о приготовлении удивительного мяса.

Бухарское жаркое.

На килограмм мяса — полкило репчатого лука. Положить в жаровню без жира и воды, пока мясо и лук не закоричневеют. Потом два стакана воды — и на два часа на маленьком огне, с солью и перцем. Мясо становилось мягким, как консервы, а лук превращался в ароматное желе. Если же мясо оказывалось очень жирным, в самом конце добавлялся либо мелко искрошенный

соленый огурец, либо помидоры с чесноком, либо кислое яблоко.

Печенье из геркулеса.

2 яйца растереть с одним стаканом сахара, вбить 200 граммов маргарина, 100 граммов изюма или кураги (изрезав) и 2 стакана подсушенных овсяных хлопьев. Скатать шарики и оставить на холоде. Потом обвалять в муке и положить на холодный противень в горячую духовку на небольшой огонь. Изюм можно заменить и орехами, и миндалем, и даже цедрой лимона или апельсина.

Легкие супы.

1. Смешать тушенку и банку лечо. Вскипятить.

2. Банку масляных рыбных консервов и банку зеленого горошка смешать, вскипятить.

3. Отварить 6 луковиц, протереть через сито, добавить один плавленый сырок. В жидкость положить подсушенный белый хлеб в виде сухарей.

Может быть, странно, что я вспоминаю об этих женщинах в связи с кулинарией. Но и это — их суть, их талантливость, их умение быть хозяйками, кормить близких и сытно, и вкусно, и экономно. Забывается подобное умение, а напрасно. Оно еще ярче оттеняет любую личность, показывая, что настоящему человеку не чуждо ничто человеческое…

МОИ БЛЮДА

Наконец, пора сказать и о моих излюбленных, «фирменных» блюдах. Еще в молодости я часто принимала гостей. Но бюджет наш был достаточно скуден. И однажды меня научили блюду, которым можно накормить шесть-восемь человек, даже здоровых мужчин, и не стыдиться, что от тебя кто-то уйдет голодным.

Называлось это кушанье «Гюльчехра». Услышала я рецепт от кабардинцев.

Одна курица в один килограмм весом и пол-литра сметаны с пол-литром воды. Варить целиком до мягкости. После закипания отделить стакан жидкости, и, когда она остынет, развести 2 столовые ложки муки с одной чайной ложкой соли. Отдельно пожарить большую луковицу на курином жире или на сливочном масле. В конце варки влить жидкую муку, помешивая, чтобы не образовались комки, потом добавить жареный лук и за три минуты до снятия с огня — целую головку толченого чеснока. Есть можно и горячим и холодным. Уходит много хлеба на соус, потому что никто никогда не оставляет. Даже манерные гости.

Я подсчитала, каждый обычно использует не меньше полубатона. И ничего другого есть потом не хочется.

А если такое блюдо для семьи из четырех человек, то это на два дня либо первое, либо второе, в зависимости от густоты соуса.

Конечно, можно добавлять всевозможные травки, при варке и сверх. Но аромат и вкус этого блюда таков, что в самом сокращенном варианте оно всем нравится. За тридцать лет не помню ни одного человека, который бы не вытер тарелку хлебом до блеска.

А недавно я придумала оладьи-скороспелки. От безвыходности. Продуктов почти нет, очереди огромны, времени не хватает, а возле моего метро продаются постоянно пакеты с не очень свежим фаршем.

И я начала натирать на терке все овощи, какие оказывались дома: картошку сырую, капусту, морковь, кабачки, баклажаны — или пропускать через мясорубку. Овощи я брала одного вида, но обязательно добавляла головку лука и чеснока.

Потом в эту кашицу втирала фарш (целый или половину, в зависимости от количества едоков), одно яйцо и немного муки, чтобы не рассыпались на крошки и кусочки. Тщательно взбивала массу и жарила в постном масле или на свином жире.

Вариаций оказывалось множество, а потому они не приедались. Тем более что годилась в качестве усилителя вкуса любая трава. Даже с грибами получалось, только их предварительно я доводила до кипения, перед жаркой.

Оладьи эти очень сытны, заменяют и мясо, и гарнир к нему. Их можно было поливать и сметаной, и томатным соусом, и хреном. Никто не догадывался, что ест, но всем нравилось. А мне в особенности, потому что я могу накормить своих ближних за полчаса…

Потом я испробовала этот же рецепт с рыбой. Тут приходилось снимать филе с костей, речь шла об океанической рыбе, добавлять лук, яйцо, муку и печь в свином жире. Иногда можно смешать этот рыбный фарш с картошкой или творогом.

И еще существуют у меня дома два рецепта теста, быстрого, дешевого, а главное, прекрасно сохраняющегося в холодильнике.

Тесто «на бегу»

Один стакан простокваши, или кефира, или старой сметаны, разведенной водой, 1/2 чайной ложки соли, 100 граммов маргарина или масла и муки столько, чтобы легко отлипало от рук и раскатывалось.

К этому тесту идет любая начинка: и сладкая, и мясная, и рыбная. Много лет назад у нас должны были собраться коллеги мужа. Отпуск кончался, как и деньги. И мы сделали два ведра этого теста. А из него — пятнадцать сортов пирогов и пирожков. Ушли все запасы и заготовки — травянисто-овощные, все грибы и варенье. Но докупить пришлось лишь рыбу, мясо и репчатый лук.

Начинки закладывались между двумя тонко раскатанными листами теста. Их вариации:

1. Натертый сыр, фарш, репчатый сырой лук, капля майонеза.

2. Тертый сыр, рубленая колбаса, чеснок, горчица пополам со сметаной.

3. Сырой лук кольцами, вареный рис, рубленые грибы, сметана.

4. Сыр ломтями, брынза, растертая с яйцом, творог со сметаной.

5. Картошка отварная кружками, селедка кусочками, репчатый лук, крутое яйцо, каждый слой с каплей майонеза.

6. Отваренная капуста, сырой лук заливаются разбитым яйцом со сметаной. Сверху крошево из крутого яйца.

7. Отварная картошка, размятая в пюре с большим количеством жареного лука и свиными шкварками.

8. Кислую капусту, отжав сок, поджарить с грибами и смешать с крутыми яйцами.

9. Сырая тыква, натертая на терке, с яблоками и клюквой, смешанная с одной ложкой картофельного крахмала.

10. Отварная рыба с рисом, сырым луком и майонезом.

11. Печеночный паштет из кулинарии или из консервов пережарить с грибами, потом смазать майонезом.

12. Слой творога, варенья, натертых яблок, присыпанных размолотой на кофемолке цедрой и тмином. Не больше чайной ложки на все три слоя.

13. Натертый очищенный лимон с сахаром и ложкой крахмала, присыпанный собственной тертой цедрой и молотой гвоздикой (не больше трех штук).

14. Творог с цукатами из апельсиновых корок, каплей ванили и сахара.

15. Очищенные либо вишня, либо слива, либо любые живые летние ягоды, присыпанные мукой с сахаром или медом.

Об орехах не говорю, потому что это очень удорожает застолье в условиях Нечерноземья.

Нестареющее тесто.

1/2 палочки дрожжей растереть с 1/2 чайной ложки, добавить 1 стакан молока, 200 граммов маргарина. Все растереть, добавить муки, чтобы отлипало легко от рук. И скатать шар, который прекрасно сохраняется в холодильнике. В любой момент его можно отрезать, раскатать тонким слоем и поместить в сковороду с высоким бортом. Сверху кладется любая из перечисленных начинок и заливается, если мясо, рыба, селедка, овощи — яйцом, взбитым со сметаной, но раньше — куски помидоров. Для сладкой начинки подлива может быть из яйца, сметаны с ложкой меда.

Подается горячим, выпекается за 20 минут, и у гостей дрожат ноздри от ароматов, когда они только входят в дом. Тесто хранится два-три месяца в холодильнике, скатанное в виде шара.

Я уже не говорю о гренках из черствого хлеба любого цвета. Их всегда можно обмакнуть в яично-молочную смесь, положить сверху сыр или кусочек окорока или элементарную котлету за семь копеек, только в нее надо воткнуть дольку чеснока и положить в углубление кусочек сливочного масла. Для сладкого блюда на этот же мокрый кусочек хлеба поместить творог с сахаром и варенье либо просто варенье, смешанное с мукой, либо яблоко дольками с вареньем или медом. Годятся даже сухофрукты, если освободить их от косточек и смешать со сметаной и мукой.

На приготовление идет не больше пятнадцати минут. И на запекание еще двадцать.

Неожиданные гости мне не страшны.

Часто друзья спрашивают, что я подаю в течение недели на завтраки, обеды и ужины, чтоб не повторяться и не отпускать голодными своих ближних, когда нет ни времени, ни сил на приготовление еды.

Тут надо предупредить, что я не согласна со многими рекомендациями наших диетологов. Вернее, они далеко не всегда приемлемы для нашей жизни.

Медики считают, что утром надо плотно завтракать перед работой и учебой, чтобы у людей сохранялись силы на целый день.

А как быть, если именно утром нет аппетита? Особенно у детей?

Лучше всего проглотить то, что им приятно: кисло-сладкое и холодное.

Коктейли для детей и взрослых.

1. Холодное молоко или сливки с вареньем и сырым яйцом (когда нет опасности сальмонеллеза).

2. Кефир, простокваша или сыворотка с фруктовым сиропом или протертым яблоком.

3. Смешать все соки в доме с каплей воды, в которую положить щепотку соды. Она даст газировку.

4. С вечера сварить кофе или какао, а утром в холодный напиток положить взбитый белок.

5. Клюквенный, брусничный или черничный сок смешать с водой и медом, можно с сахаром. Добавить ложку сметаны.

6. Морковный сок с молоком или сливками.

Только натощак не давать ничего бродильного типа кваса. Человек переполняется газами и ощущает себя воздушным шаром, привязанным к земле. Для тех, кто может есть утром и охотно это делает, с вечера — отварить картошку, или рис, или гречневую кашу, или вермишель.

1. Картошку нарезать круглыми ломтями, сверху — кусочки селедки и майонез. Селедку можно заменить соленым огурцом с крутым яйцом, кислой капустой, посыпанной сахаром и сметаной, растертой с горчицей. Эти картофельные тартинки делаются легко, выглядят они красиво и еще быстрее глотаются.

2. Быстро пожарить резаный шпик или грудинку с луком, а потом размешать на этой сковороде холодные — рис, или гречку, или вермишель.

3. Годятся любые гренки, если начинка подготовлена с вечера.

Легко съесть и каши, приготовленные вечером в термосе с

широким горлом: гречневую и даже пшенную. Только последнюю я заранее хорошо промываю и один раз вскипячу, слив воду. Прекрасно получается и геркулес, в который можно положить заранее масло, мед, лимонный сок.

Для меня завтрак — не проблема. Важнее, чтобы с вечера не оставалась грязная посуда и стол был чисто протерт и накрыт. Но к этому надо подключить ближних, если они любят вкусно есть…

С обедами я справляюсь тоже без большой траты времени.

Мясо варю вечером и оставляю в бульоне.

Далее бросаю в кастрюлю с горячей водой кислую капусту, лук, лавровый лист, добавляю соль и сахар и варю минут десять. Потом кладу зелень, чеснок, если есть — помидоры. На все уходит пятнадцать минут. Кислые щи готовы. Можно есть их постными, с добавкой постного масла и сметаны, а можно делить мясным бульоном и накрошить мясо.

Я никогда ничего заранее не обжариваю и никогда не добавляю муки — все это отдает столовой, а наш общепит с детства вызвал у меня глубокое отвращение.

Вместо кислых щей делаю и свежие. По тому же принципу. Только кладу еще морковь, горошек. И давно избегаю картошки. Современная — только портит вкус свежих овощей.

Главная задача — не тратить на приготовление первого блюда больше 15 минут.

Так же быстро можно заправить любой бульон клецками.

Из манной крупы, добавляя кусочек сливочного масла, яйцо и соль, иногда рублю туда зелень или сыр. И капля воды. На одно яйцо — две скорлупки. Ложкой опускаю в кипящий бульон, и как только всплывут — суп разливается.

А можно бульон заправлять сырым яйцом, чаще всего куриный. Когда он вскипит, добавить лимонный сок и осторожно, на столовой ложке выливать яйцо без скорлупы, если оно не разбилось, повредив желток.

О вариациях луковых супов я уже говорила, но без сыра они невкусны, хотя однажды я попробовала его заменить брынзой. Было съедобно, но странно.

Моя семья осталась в задумчивости, так и не решив, брать ли такой рецепт на вооружение нашего дома..

Оладьи-скороспелки у нас прижились, потому что мясо чаще всего либо лишено вкуса, либо создается впечатление, что оно лежало лет сто в холодильнике, либо, что несчастную корову гнали из Владивостока, призывая стать рекордисткой по бегу. Жилы встречаются столь мощные, что даже не все собаки с ними справляются.

Рыночное мясо покупать не решаюсь не только из-за

дороговизны. Мои друзья, имеющие отношение к проверке качества продуктов, говорят, что они проверяются на первобытном уровне, а потому можно заработать встречу с разнообразными глистами. Невольно думается, что даже Дарелл, умеющий о любой малопривлекательной личности животного мира рассказать так восторженно и сочувственно, что начинаешь любить самую отвратительную жабу, вряд ли бы воспел всех паразитов, заселяющих человеческое тело, когда не соблюдается элементарная гигиена и обработка продуктов.

Если ж неожиданно в руках оказывается мясо, похожее на то, что видишь на картинках в мясных магазинах, я делаю его по ленинградским рецептам. За два часа оно становится произведением кулинарного искусства, и потом без него легко обходишься неделю, испытывая отвращение к почернелым костям и желтовато-серому жиру, лежащим на прилавках по государственным ценам.

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ И САЛАТЫ

Летом я больше всего увлекаюсь холодными супами.

1. Сыворотка со сметаной, огурцы, зеленый лук, редиска, картошка.

2. Залитый кипятком черствый черный хлеб остудить, добавить кольцами лук, хрен, квас. Знаменитая русская тюря с постным маслом.

3. Отварить молодую свеклу с ботвой. Добавить соль, уксус, перец, сахар, чеснок. Очищенную свеклу изрубить с чесноком, держать в темно-красной жидкости. Заливать и холодное мясо, и картошку с огурцами, яблоки с зеленым луком и крутыми яйцами. И добавить сметану.

4. Отварить перемытый щавель с молодой капустой, луком, морковкой. Протереть через сито. Держать в жидкости, поливая любые овощи, мясо, колбасу. Иногда стоит положить яичницу-глазунью и сметану.

Особый смысл этих блюд, что страдаешь один раз на три — пять дней. Овощи накрошить быстро, залить еще проще, а летом такой суп даже просветляет мозги.

Наконец, на ужин я стараюсь сделать салат из остатков всего, что осталось в доме. Желательно в четыре руки, привлекая либо мужа, либо дочь. Очень хорошо говорится под такую механическую работу. Я только подкладываю, что крошить.

Салаты бывают резаные, тертые, сырые и вареные. Фрукты сочетаются и с мясом, и с рыбой. А кислое варенье украшает любой салат, даже консервы перестают надоедать.

Чаще всего из рыбных консервов я делаю два салата, с картошкой или с рисом.

Салат из лосося.

На шесть отварных картофелин идет банка лосося или минтайная икра, или печень трески, две луковицы, гашенные кипятком и сбрызнутые лимонным или клюквенным соком, 2 крутых яйца и 2 соленых огурца. Заправляется майонезом.

Салат из риса и рыбных консервов.

На два стакана отварного риса те же консервы, соленый огурец, яблоко или цедра от лимона, лук, майонез.

Салат из яиц с рыбными консервами.

Шесть крутых яиц, лук, яблоки, консервы, соленый огурец или щепотку хорошей кислой капусты и майонез.

Я сознательно не упоминаю те блюда, которые описаны мною раньше. Их можно отобрать по вкусу. Они легки и неприхотливы в обработке, но главное — не приедаются, потому что каждое изменяется небольшими добавками, как старое женское платье, преображенное новым воротничком или вышивкой.

Главное, не страдать из-за отсутствия деликатесов, радоваться встрече с новым интересным блюдом и всегда привечать гостей. Дом без них — холоден и пуст, и в нем чаще, чем в гостеприимном, заводятся болезни и несчастья.

Мы забыли многие древние блюда, мы уже не знаем названия многих продуктов, мы пользуемся некачественными продуктами, но, пока мы любим и думаем о других, — мы живем полноценно. Зависть выедает душу почище глистов.

Нельзя себя жалеть, нельзя быть жадным, верить, что деньги спасут от трудностей, нельзя быть скучным и говорить только о себе. Таких избегают. Лучше жить, точно каждый день последний и он должен запомниться окружающим, а не вызвать их отвращение.

Напиток «Радостный».

4 литра воды, 500 граммов сосновой хвои, 150 граммов сахара, цедра и сок одного лимона. Хвою промыть, изрубить, положить в воду с сахаром и цедрой и варить полчаса. Потом сок лимона. Можно заменить сахар медом, а лимон апельсином или клюквой.

Напиток из мяты.

5 граммов мяты заварить крутым кипятком (стакан воды). Настоять тридцать минут. Процедить и сварить с сахаром. Добавить любой сок — яблока, морковки, смородины, апельсина, лимона. И кусочки льда. Сахар можно заменить медом, а мята может быть не только перечной, но и турецкой, и пряной, и лимонной.

Яблочный квас.

3 литра воды, 700 граммов яблок, 300 граммов сахара и четверть палочки дрожжей (25 граммов). Яблоки проварить 5 минут, добавить сахар. Когда остынут, положить дрожжи, разведенные теплой водой. Бродить 12 часов. Разлить в бутылки с притертой пробкой и держать на холоде.В этот же яблочный перебродивший квас добавить 150 граммов меда и 100 граммов хрена — получается знаменитый петровский квас (только для его приготовления вначале взять сахара меньше, граммов 150).

Суп-скороспелка на ужин.

Поджарить белый хлеб на масле. На него положить сыр и запечь в духовке. Потом разложить по тарелкам, вылить на каждый ломоть по сырому яйцу и сверху лить бульон, доведенный до крутого кипятка.

Пирог-скороспелка.

В сковороду положить кусочки белого хлеба, сверху — сыр. Залить молоком, в котором развести и разбить яйца, соль, перец, иногда на сыр — толченый чеснок. А под него — помидоры. И запекать в духовке минут двадцать.

Приятно, придя с работы, увидеть такое блюдо. Повышается настроение, усиливается дружелюбие, и стресс тает, не портя нервы окружающим.

ФАРШИРОВАНИЕ

Фаршировать можно мясо и курицу, рыбу и картошку, капусту и лук, помидоры и свеклу, тыкву и баклажаны, кабачки и перцы, не говоря уж о булочках и хлебе.

Смысл этого блюда в том, что можно делать его и холодным и горячим, вареным и сырым, жареным и тушеным. Палитра приготовления крайне разнобразна. Но главное — фарш, в который я кладу все, что есть в доме под рукой.

Для мясных и рыбных блюд фарш из белого хлеба, вымоченного в молоке, яйце, большое количество лука, зелени, чеснока.

Полагается добавлять вареное мясо, рыбу, курицу. Мелко рубить и смешивать.

А мне кажется, что достаточно добавить пережаренный свиной жир или небольшие кусочки рыбы. Хотя и без нее получается съедобно, особенно если потом полить хреном со свеклой и медом.

Внутренности курицы или окорока я использую на тефтели, отваренные в бульоне. Либо на котлеты. Либо для начинки картофеля и капусты.

С овощами и фруктами холодные фаршированные изделия лучше всего получаются из помидоров, огурцов, лука (ошпаренного кипятком), яблок и даже айвы, только ее немного проварить для мягкости, как и листья капусты.

Фарш можно разнообразить: горошек, яйцо и майонез с луком. Туда же добавить мясо курицы, или мелко крошенную колбасу, или мелко нарезанную вареную рыбу океанских сортов. Любители нарезают морковку, яблоко, чеснок, иногда смешивая овощи с рисом, уже сваренным и холодным. Заправить можно не только майонезом, а сметаной с горчицей или аджикой. А если вдруг проснется фантазия — добавить в фарш сыр, тертый или плавленый кусочками.

Горячие фаршированные блюда я не люблю делать вегетарианскими. Лучше всего, отварив кочан капусты не до готовности, тыкву, свеклу, добавить потом мясо с яйцами и грибами либо мясо с рисом и помидорами, наконец, можно мясо с морковкой и чесноком и несколькими черносливинами.

Все это закладывается, не смешиваясь с вынутым «нутром» овоща, заливается сбитыми яйцами и сметаной и запекается в духовке, иногда присыпанное тертым сыром.

Прекрасны и сладкая фаршированная тыква, свекла, репа.

Чуть отварить, чтобы еще не втыкалась вилка. Выложить

внутренности и заложить творог с орехами и изюмом, либо творог с вареньем и яблоками, либо готовую сырковую массу. А можно сваренный рис смешать с апельсинами и зеленью или с курагой и корицей — вариантов множество. Сладкие фаршированные овощи лучше остудить и подавать, разрезав в виде цветка. Это и нарядно, и декоративно, и удобно, чтобы не просыпать начинку.

В результате можно сделать целый ужин, варьируя холодные и горячие фаршированные блюда, а всего-то надо взять одну курицу, один кочан капусты, тыкву и любой из фаршей. Обложить на блюде эти произведения вашего мастерства стоит еще котлетами или различными шариками из того, что вынуто из фаршируемых продуктов.

И я заверяю, что любым гостям это понравится больше, чем самые дорогие деликатесы.

Особенно если добавить картошку, фаршированную селедкой под запеченным яйцом, или острые фаршированные свежие помидоры быстрой засолки.

Кстати, не хуже получаются и баклажаны, если их испечь, а потом начинить морковкой с чесноком и орехами. И оставить под грузом в теплом месте, чтобы выделить сок.

КУЛИНАРНЫЕ КНИГИ

Я не люблю современные поваренные книги. Они нормативны, категоричны и не дают простора фантазии, изобретательности. Повара даже обижаются, когда об этом говоришь. Чаще всего ответ один:

— За такие деньги я не обязан еще и голову морочить. . .

Поэтому в больницах больные питаются с омерзением, поэтому в яслях и детских садах дети сызмальства приучаются к невкусной еде, а родители радуются, если они хоть там не травятся, поэтому повара позволяют себе хищения, оправдываясь, что у них такая мизерная зарплата …

Еще недавно можно было говорить о национальных кухнях.

Много столетий существовали кулинарные тайны разных стран, разных континентов. Жители использовали продукты своего региона, изобретали множество способов, чтобы еда была не только житейской необходимостью, но и радостью.

На Руси много десятилетий рецепты наиболее традиционных блюд сохраняла церковь, ими щеголяли друг перед другом бояре, имелись и купеческие придумки.

Но настоящие поварские книги появились лишь в XVIII веке. Для тех кругов немногочисленной читающей публики, которая задумывалась над проблемами разумного и экономного питания.

Я не могу сказать, что я изучила их глубоко. Мне нравилась «Народная поварня» В. Левшина (дешевая пища для солдат и народа) 1793 года, но попалась она мне много лет назад, когда я еще занималась в университете и Левшина мы «проходили» как одного из первых русских писателей. Наверное, по молодости внимание мое тогда не было цепко хозяйственным. И запомнился почему-то лишь рецепт рубленых яиц.

Из крутого яйца вынуть желток, растереть с чесноком и сметаной, начинить яйца, обвалять в сыре, муке и поджарить на свином жире, не опрокидывая, под крышкой.

Затем я увлеклась книгой К. Авдеевой «Ручная книга русской хозяйки» 1841 года, рассчитанной на небогатых чиновников, учителей, врачей — короче, на интеллигенцию того времени. Мне особенно понравилась по простоте и доступности каша на клюквенном соке.

На два стакана сока добавить стакан воды, вскипятить и заварить манной или смоленской крупой. В тарелки положить

сахар и сливки.От нее я научилась делать ленивые щи.

Отварить 3 фунта (1 кг 200 г) говядины, разрезать, положить в горшок, долить водой, поставить в печь, снять пену и посолить. Кочан капусты разрезать на четыре части, обдать кипятком, оставить на полчаса (пока варится мясо). Потом покрошить лук вместе с капустой и дать покипеть с говядиной. Потом соединить две ложки сметаны и две ложки муки и влить в щи, чтобы они еще покипели. А в тарелки положить зелень, укроп.

Трудно сказать, почему, когда я начала самостоятельно готовить, я изменила порядок закладывания продуктов. Вместо муки со сметаной я начала в конце кипения класть по целому пучку стеблей укропа и петрушки, связав ниткой в виде букета. Потом попробовала добавить ложку сахара, и мне показалось, что аромат зелени усилился. А сметану и листочки зелени я клала в готовый суп уже в тарелках.

До сих пор мне кажется, что общепринятая русская мучная добавка придумана лишь для сытости работающего человека. А вкус еды она портит. Мясо и так дает силы, зачем его обволакивать мукой?!

О лучшей русской кулинарной книге XIX века, написанной Е. Молоховец, у нас обожают рассказывать анекдоты типа: «Когда к вам пришли гости, спуститесь в погреб и возьмите телячью ногу…» Все годы Советской власти модно было повторять чужие глупости, не читая первоисточники. Так и Молоховец не избежала участи классиков марксизма. Не случайно эта книга, как и книга Авдеевой, переиздавалась десятки раз. А в национальных современных домоводствах оттуда часто используют рецепты без ссылки на одиозного автора. На самом же деле рецепты Молоховец были рассчитаны на разные слои общества. И много — простых, дешевых, а главное — скороспелых.

Вот ее сладкие блюда из теста.

Бублики скороспелые.

1 чашка сливок, 1 чашка желтков, 1/2 чашки масла, 1 чашка сахара, 1 чашка березового щелока, 1 фунт (400 г) муки замесить и скатать баранки. Когда вскипит 1 литр молока, класть в него бублики, а когда всплывут, надевать на палочку, укладывать на дощечку в разогретую духовку и дважды перевернуть, пока не испекутся.Конечно, мало кто знает, что такое березовый щелок (березовая зола, разведенная водой), но всегда можно найти замену порошку, который разрыхляет и поднимает тесто. Хотя бы традиционная сегодня сода на уксусе. А все остальные продукты доступны, и можно легко приготовить

бублики или баранки на воскресенье, а не везти, отстояв очередь, из Москвы.

Пирожное на скорую руку.

1/2 чашки сливочного мягкого масла, 1/4 стакана сметаны, 3/4 стакана сахара, цедра с одного лимона или ванили 1/3 чайной ложки, 1/2 чайной ложки соды и 1 фунт муки (400 г). Раскатать тонко, нарезать стаканом, положить на лист без жира и сверху посыпать сахаром и толченым миндалем, выпекая 5 минут.

Если нет цедры, можно истолочь в кофемолке тмин, кориандр, гвоздику, а миндаль заменить любыми орехами.

Ржаные пряники с ягодами.

Сварить варенье из ягод малины или смородины. В горячий сироп всыпать мелко истолченные ржаные сухари, размешать, намазать на лист. Когда подсохнут, нарезать косыми квадратами, подсушить, обсыпать сахаром. Сохраняется в банках.

Разве это рецепт не для ленивого? А что может быть проще «скороспелого питья» Молоховец!

1/2 литровой бутылки малины или земляники залить отварной водой, поставить на лед на три дня. Можно употреблять, взболтав и положив в стакан сахар.

Или яблочный напиток, очень вкусный.

Взять самых кислых яблок, нарезать маленькими кусочками, выбросив сердцевину, наполнить бутылки «по плечики», залить свежим медом, закупорить и поставить на год в погреб, только чтоб не замерз.

Слово «лимпопо» у меня всегда ассоциировалось с «Доктором Айболитом» К. Чуковского. Оказалось, что это финский напиток.

Кисло-сладкий хлеб нарезать, высушить, всыпать в суповую миску. Три бутылки белого пива размешать с 1/2 стакана сахара, туда же цедру с двух лимонов, влить большую рюмку 2-рублевого рома, выжать сок лимонов и на полчаса облито высушенные сухари, потом процедить. Оставшиеся сухари тоже очень вкусны.

Рецепт четвертый: питье из молока вроде кумыса.

На две бутылки молока положить 1 золотник (4 г с четвертью) сухих дрожжей и 3 золотника сахара. Разлить в бутылки, закупорить, как шампанское, вынести на холод на один-три дня.

Но особенно полезен и доступен у Молоховец сладкий пирог для людей с дурным пищеварением.

4 столовые ложки овсяной муки, 1/2 стакана воды, дать постоять 5 часов. Прибавить 5 больших яблок, очищенных и

нарезанных, немного соли, чашку сахара, столовую ложку муки. Смешать и печь на сковороде, смазанной маслом. «Такой пирог очень вкусен и без опасения может быть употребляем больными и здоровыми» .

Кулинарных книг в конце XIX века стало выходить в России множество. Я очень ценю «Вегетарианскую кухню» (наставление к приготовлению более 800 блюд, хлебов, напитков для безубойного питания, 1910 год). Это сборник рецептов русских и западных авторов. И если забыть об ореховом, маковом, миндальном, конопляном масле, ограничиваясь постным или оливковым, то готовить многие блюда окажется несложно и очень экономично.

Суп с ржаными клецками на воде.

Из 1/2 фунта ржаной муки, разведя холодной водой, смесить крутое тесто, изрубить потом на мелкие кусочки. Эти клецки бросать в 1/2 литра подсоленного кипятку, прокипятить 3-4 раза, и суп готов. Окрасить можно коровьим или постным маслом.

Мне кажется, что не повредит сметана или сливки, добавленные в тарелку, иначе уж очень грустный суп получается, за гранью нищеты, но с определенной выдумкой …

А вот рецепт тюри, или мурцовки, понравится особенно в жаркий летний день.

1 фунт кисло-сладкого хлеба нарезают кусочками с корочкой, кладут в тарелки, добавляют 1/2 фунта постного масла, 2 ложки тертого хрена, мелко нарубленный сырой или зеленый лук, солят, перчат и разводят квасом. Иногда, кто любит, может прибавить тертой редьки.

Не менее полезен армянский суп.

4 головки лука, 2 — чеснока крупно нарезают и поджаривают (кто любит, добавляет черемшу) с 1/2 фунта масла. Наливают горячей воды, солят, перчат, добавляют лаврового листа и гвоздики. Дают вскипеть два раза. Далее берут 2 яйца, смешивают их с тройным количеством холодной воды и вливают в бульон, остывший до температуры парного молока, хорошо вымешивают и сюда же кладут французскую булку, нарезанную ровными ломтями. Кастрюлю закрывают крышкой и бульон слегка подогревают, чтобы не получилась яичница. Когда булка хорошо разбухнет, посыпают рубленой зеленью.

А как легко и славно испечь в муке картошку или пампушки польские.

1 фунт творога протереть через решето, прибавить 1/4 муки, 4 сырых яйца, посолить, перемешать, наделать булочки, которые быстро всплывут в кипятке. Выловленные подаются с маслом или

сметаной.

На редкость пикантно получается и рис по-японски.

Рис обливается таким количеством воды, чтобы не дать подгореть. Плотно закрывается и ставится на умеренный огонь, пока не сварится. Снять крышку для удаления влаги. Рис получается в виде массы белоснежных зерен, лопнувших наподобие рассыпчатого картофеля.

Все восемьсот блюд мне, конечно, не перечислить. Я отмечала лишь самые быстрые и доступные. И пришла к выводу, что даже из самых непопулярных продуктов можно накормить семью, не сваливаясь от усталости, когда уже ничего в жизни не интересует. Ни развлечения вне дома, ни гости, ни даже самые близкие люди.

Переутомление, которое накапливается у работающей женщины, страшно именно тем, что наступает сначала озлобленность, потом апатия. Она ищет виновных. Обвиняя родных, торговую сеть, государство.

В европейских странах кухни становятся все интернациональнее.. Всюду продукты разных континентов продаются круглый год, обработанные, чтобы хозяйке легче было справляться, прекрасного качества. К примеру, набор для овощного супа собран, вымыт, очищен, остается только положить в воду. А мясо можно купить по целевому назначению. Всегда свежее, снизу никогда не окажется протухшая кость. Поэтому легко делать блюдо, которым меня угощали в Бельгии.

Бельгийский салат.

На каждой тарелке гостя лист салата, на него доля косо срезанной дыни, потом огурца, потом кружок яблока, сверху — маслины в окружении свежей клубники и, наконец, — горсть креветок. Каждый слой смазан то слоем майонеза, то горчицы, то кислого варенья.

Овощи и фрукты в Европе продаются круглый год. В каждом квартале есть свой овощной магазин с открытой выкладкой на улице. Но все-таки супермаркеты вытеснили индивидуальные лавочки с такими приветливыми хозяевами, что мы даже во сне этого не можем представить. И сейчас в Европе начинают мечтать о возврате ко времени не столь стандартизированной продукции. А у нас зато — ни стандартов, ни продуктов.

И все же вкусно готовить можно из того, что есть. Не презирая женские разговоры, советы, рецепты. Иногда оказывается, что из надоевшего блюда вдруг получается что-то удивительное.

Как-то во Франции мне рассказали, что там любят жарить

курицу в духовке, на решетке, поставив на дно сковороду с водой. Я тут же попробовала, вернувшись в Москву.

Только обмазала курицу сметаной с горчицей и аджикой.

И положила ее на спину, «в гинекологической позе», над сковородкой.

Это оказалось страшно неэкономно, потому что курица была съедена в один присест. Так что я решила готовить птицу таким образом только при гостях, когда надо поразить и мягкостью, и сочностью, и хрустящностью бройлерных «синеньких» кур.

Потом мне посоветовали наливать в молочную бутылку сухого вина или пива, насаживать на нее курицу и в таком виде жарить в духовке. Тоже оказалось своеобразное блюдо. Другие закладывали птицу в домашние пакеты, третьи — в фольгу. И она все выдерживала, радуя новизной вкуса. А в то же время множество людей жалуется, что им нечего есть, хотя магазины бывают забиты этими несчастными питомцами птицефабрик.

Я убеждена, что, когда человек любознателен и любит своих ближних, он их накормит, причем легче и вкуснее, чем ноющий усталый эгоист.

И я всегда советовала моим ученикам жениться после того, когда они выяснят, что их избранница — не белоручка и умеет, а главное, любит готовить с выдумкой и увлеченностью.

Не надо стремиться к точности повторений национальной кухни. Лучше брать мед, как пчела, со всех цветов, лишь бы они не были ядовиты.

После революции тоже выходило немало любопытных кулинарных книг, особенно послевоенных. Больше всего запомнилась женщинам моего поколения «Книга о вкусной и здоровой пище».

Красочная, прекрасно оформленная и отпечатанная, с разумными разделами, алфавитным и тематическим словарями, с изображением не только ярких блюд, но и прекрасной сервировки — этот тяжелый том можно было читать, как сказки «Тысячи и одной ночи» .

Особенно в провинции, где продуктов было и тогда мяло, они отличались утомительным однообразием или вообще отсутствовали. На полях «Книги о вкусной и здоровой пище» писались старинные рецепты, больше всего из Молоховец, описания различных трав, самые характерные блюда из национальных кухонь разных республик…

Сегодня эту книгу опасно брать в руки. Молодежь видит, чего она лишилась даже за несколько десятилетий. Убогость нашего общепита, мизерное и примитивное количество блюд, приготовленных с нарушением технологий, по одному принципу

«один пишем, два в уме…»

Недавно появилась книга известного кулинара, профессора Н. И. Ковалева. Она поражает и красотой, и ценой.

Но насколько эта работа элегичнее знаменитой «Книги о вкусной и здоровой пище»!

Автор использовал множество источников. И упоминания о еде в летописях, и «Домострой» , и «Роспись царским кушаньям» и книги Левшина и Авдеевой. Но постоянно оговаривается, что многих продуктов уже нет, но они и необязательны, поэтому рецептура их приводится приблизительно…

Автор любит цитаты из русской и советской классики, рассказывающей о старых ресторанах и трактирах, о том, что ели наши предки, — произведение его напоминает монологи Раневской, ее грусть по умирающему вишневому саду.

Преклоняясь перед историческими традициями прошлого, умиляясь преданиями русского народа, Ковалев не думает конкретно о том, что мы теперь знаем не больше десяти процентов известных в прошлом блюд. Не от нелюбознательности, не от исчезновения многих продуктов. От усталости народа, и его женской половины в особенности.

Поэтому в книге «Рассказы о русской кухне» мало блюд-скороспелок, хотя они важнее всех изысков и разносолов, поскольку полноценно питаться должны все, а не только те, кто могут это себе позволить в силу материального благополучия.

Приезжая в Варшаву или другой город Польши, я хожу обедать в «Млечные бары». Там не только дешево и чисто, но и поразительно вкусно. Конечно, есть лучшие и худшие бары, но в целом питание там на редкость калорийно. А главное, всегда блюда свежие. Даже если зайти к вечеру, вам испекут свежий омлет или пожарят налистники. И никогда компот не превращается во второй половине дня в розовую водичку, похожую на ту, что дают зубные врачи для полоскания рта.

Неимущие — пенсионеры и студенты — могут там питаться вполне полноценно, главным образом — вегетариански. Блюдо с мясом стоит дороже целого обеда из четырех блюд, но все приготовляется добросовестно, с уважением к другим и к себе.

А в наши диетические столовые страшно зайти. Посетителей травят с первого глотка воздуха, отдающего или карболкой или гниющей кислой капустой. Ведь пища приготовлена с отвращением к людям и к своей работе. Часты отравления, потому что с баз поступают туда продукты самого низкого качества.

Поневоле сейчас в государственном масштабе развернута кампания благотворительности.

Но даже бесплатный обед в таких заведениях ужасен, и я часто думаю о том, до какого падения надо довести человека, чтобы он был счастлив хоть раз в неделю поесть этой горячей пищи.

Дело не в том, что исчезли продукты. Убито и желание работать с вдохновением. И уважение к себе как к мастеру. Нынче раболепствуют перед теми, кто может много заработать, много потратить, прокутить, хотя и делает это зачастую примитивно.

Вот почему мне кажется, что в первую очередь надо воспитывать у молодежи гордость своими способностями, если они есть, выращивать зародыш, пробуждая желание думать о близких, радовать их даже при небольшой зарплате.

Интересное занятие — живая вода для души, и многие у нас даже сегодня поступаются возможностями огромных заработков в кооперативе, если там придется делать что-то механическое и однообразное, оставаясь на творческой работе.

КЛАССИКА

Русскую классику я читаю с завистью не к тем блюдам, которые ели наши предки, а потому, что люди эти были так полны жизни и восторга перед ее чудесами. Вот, к примеру, Державин:

Бьет полдня час, рабы служить к столу бегут,
Идет за трапезу гостей хозяйка с хором.
Я озреваю стол — и вижу разных блюд
Цветник, поставленный узором.
Багряна ветчина, зелены щи с желтком.
Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны,
Что смоль, янтарь — икра, и с голубым пером
Там щука пестрая: прекрасны!
Прекрасно потому, что взор манит мой вкус;
Но не обилием иль чуждых стран приправой,
А что опрятно все и представляет Русь
Припас домашний, свежий, здравый.

Здесь больше живописи, чем обжорства, в этих строках и призыв к разумному хозяйствованию. Доступно и для нас, разве что теперь за исключением икры, хотя и она бывала недавно, пока не превратилась в валютный обмен для западного рынка…

Пушкин в «Евгении Онегине» воспел ресторанное изобилие молодых светских повес. Но перечисление котлет, шампанского — не проявление давнего комплекса неполноценности. Это молодое застолье отражало эпоху, время, петербургские развлечения, являлось своего рода констатацией фактов, мгновенной зарисовкой.

Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;
Пред ним ростбиф окровавленный
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.

А у Гоголя в «Старосветских помещиках» другая смысловая

нагрузка: умение и возможности использовать разные домашние припасы и страстное желание хозяйки радовать мужа этими благами. Постоянно варилось варенье, желе, пастила, деланные на меду, на сахаре, на патоке. Водка часто перегонялась на персиковые листья, на черемуховый цвет, на золототысячник, на вишневые косточки… Закусывал Афанасий Иванович коржиками с салом, или пирожками с маком, или солеными рыжиками.

А «за час до обеда Афанасий Иванович закушивал снова, выпивал старинную серебряную чарку водки, заедал грибками, разными сушеными рыбами… Обедать садились в 12 часов. Кроме блюд и соусников, на столе стояло множество горшочков с замазанными крышками, чтобы не могло выдохнуться какое-нибудь аппетитное изделие старинной вкусной кухни».

Потом жена угощала мужа арбузом, через часок-другой — варениками с вишнями, а на ночь, чтобы не болел живот, пил он кислое молоко или узвар с сушеными грушами. И все лучшее, что бывало приготовлено и заготовлено, все выносилось гостям с чистым и детским радушием. При этом Пульхерия Ивановна щедро делилась своими кулинарными и лечебными секретами. "Вот это грибки с чебрецом! это с гвоздикой и волошскими орехами. Солить их выучила меня туркеня, и совсем незаметно, что турецкую веру исповедовала… Вот эти грибки со смородинным листом и мушкатным орехом! А это большие травянки: я их еще в первый раз отваривала в уксусе; не знаю, каковы они; я узнала секрет от отца Ивана. В маленькой кадушке прежде всего нужно расстелить дубовые листья и потом посыпать перцем и селитрой и положить еще что бывает на нечуй-витере цвет, так этот цвет взять и разостлать вверх. А вот эти пирожки! Это пирожки с сыром! это с урдой! а вот это те, которые Афанасий Иванович очень любит, с капустой и гречневой кашей.

— Да, — прибавлял Афанасий Иванович, — я их очень люблю; они мягкие и немножко кисленькие".

Раньше в юности я воспринимала это описание как иронию писателя над примитивными российскими обывателями из мира мертвых душ. Но ведь он их любит, поняла я теперь, сочувствует, умея заметить настоящую человечность там, где многие бы решили, что речь идет о ничтожных личностях. Потому что, если человек любит и заботится о другом, никому не причиняя вреда, — он уже не одноклеточное. Он добр, а настоящая щедрая доброта — редкость во все времена. И страницы «Старосветских помещиков» — об этом, а не о знаменитых рецептах русской кухни.

Иначе живут россияне во времена «Обломова» в гончаровском

романе. На страницах, описывающих его детство, много разговоров о еде. "Об обеде совещались целым домом… Всякий предлагал свое блюдо: кто суп с потрохами, кто лапшу или желудок, кто рубцы, кто красную, кто белую подливку к соусу… Забота о пище была первая и главная жизненная забота в Обломовке. Какие телята утучнялись там к годовым праздникам! Какая птица воспитывалась!.. Индейки и цыплята, назначаемые к именинам и другим торжественным дням, откармливались орехами, гусей лишали моциона, заставляли висеть в мешке неподвижно за несколько дней до праздника, чтобы они заплыли жиром. Какие запасы были там варений, солений, печений! Какие меды, какие квасы варились, какие пироги пеклись в Обломовке! "

Писатель показал существователей, не способных ни на действия, ни на подлинные чувства, никогда не задумывавшихся, «зачем дана жизнь». «Плохо верили обломовцы и душевным тревогам» воспринимали все пассивно, лишь сохранить покой и бездействие, «сносили труд как наказанье», «никогда не смущали себя никакими туманными умственными или нравственными вопросами». «Ничто не нарушало однообразия этой жизни, и сами обломовцы не тяготились ею, потому что и не представляли себе другого житья-бытья, а если бы и смогли представить, то с ужасом отвернулись бы от него». «Они продолжали целые десятки лет сопеть, дремать и зевать или заливаться добродушным смехом от деревенского юмора…»

И если старосветские помещики Гоголя при всей своей наивности и простоте — люди, то герои Гончарова ничем не отличаются от животных, потому что главное для них — еда и сон… И даже забота о сыне животная, без разумности, поэтому рассуждения об Илье Обломове как о лишнем человеке, замученном средой, обществом, государством, где он не мог приложить силы, натянуты. Он таков, как и его родители. Апатичен и эгоистичен отнюдь не по социальным, а скорее по генетическим причинам. Гончаров коснулся вопросов, над которыми стали задумываться лишь медики и психологи XX века, отрешившиеся от классового подхода. Такие типы бывают у всех народов. Они не национальны, их рождение не связано с материальными условиями. Не случайно и сегодня множество людей, даже бедных, которые ничего не хотят делать, чтобы изменить жизнь, примиренных со скукой, пустотой, лишь бы их дремотный покой полужизни-полусмерти не нарушался, лишь бы ни о ком не надо было думать. Может быть, этим и объясняется алкоголизм? Люди пьют не от безвыходности или невозможности себя реализовать, а от желания отключки, покоя, ухода от обязанностей и дел!

Описания еды Обломова, когда он попал в заботливые руки Агафьи Матвеевны, жирной, обильной, богатой, у меня вызывали отвращение к нему и острую жалость к этой туповатой простой женщине, способной на истинно подвижническое человеческое чувство к придуманному идолу.

А ведь меню было довольно примитивное: «суп с потрохами, макароны с пармезаном, кулебяка, ботвинья, цыплята» — все доступное даже сегодня, только приготовленное наверняка из свежих продуктов. Писатель подчеркивал, что для Обломова было главным — обильная еда и возможность не загружать себя мыслями и делами.

В «Семейной хронике» Аксакова уже почти нет детализации приготовлений, лишь обобщенная оценка обеда: «Блюд было множество, одно другого жирнее, одно другого тяжелее: повар Степан не пожалел корицы, гвоздики, перцу и больше всего масла».

И снова люди без особых запросов в жизни, но с откровенно самодурскими наклонностями. Богатство дает власть, а власть позволяет куражиться, как когда-то этим себя ласкал Троекуров у Пушкина в «Дубровском». И не надо удивлять, потрясать своими блюдами, лишь бы всего было много, а жирная пища спасает при безудержном пьянстве, позволяя не сразу терять сознание…

И совсем не идеализировал Аксаков-славянофил русских помещиков, их быт и нравы. Скорее разоблачал изнутри, с большим умением, чем разночинцы, и отнюдь без умиления…

Зато Чехов посвятил обжорам и едолюбцам множество произведений. Особенно знаменит в этом смысле рассказ «Апоплексический удар», где подробно выписывался желудочный экстаз гурмана, готовившегося проглотить блин с различными закусками. Писатель к этой теме возвращался довольно часто. И лучше всего в «Сирене».

Секретарь мирового съезда говорит о еде, как поэт, с ним от аппетита почти истерика делается. "Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели мы ее кусочек с лучком и горчишным соусом, сейчас же, благодетель вы мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру саму по себе, или, ежели желаете, с лимончиком, потом простой редьки с солью, потом опять селедки, но все-таки лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом *объедение*! Но налимья печенка — это трагедия!.." А «кулебяка должна быть аппетитная, бесстыдная, во всей своей наготе, чтобы соблазн был. Подмигнешь на нее глазом, отрежешь этакий кусище и пальцами над ней пошевелишь вот этак, от избытка чувств. Станешь ее есть, а с нее масло, как слезы,

начинка жирная, сочная, с яйцами, с потрохами, с луком…».

Описания продолжаются долго: тут и щи, и борщок, и суп, и рыбное блюдо, и дупеля, и индейка, и запеканка… И все заканчивается тем, что соблазненные этими разговорами чиновники бросают дела и отправляются в ресторан.

А маленький чиновник « сирена» остается за них работать, потому что все его рассказы — идеализация мечты. На этом контрасте строится характеристика людей. Тех, кто может все иметь, и тех, кто только мысленно представляет недоступные блага…

Опять-таки здесь описания еды не самоцель, не воспевание русской кухни. Да и блюда простые, разве что приготовлены с вдохновением, о котором сегодня мы почти забыли.

Никакой безыскусной жизнерадостности здесь нет. Сочность красок Державина и Чехова различна по тональности и даже по восприятию.

Еда Державина воспринимается глазами, еда Гоголя — душой, еда Гончарова — только желудком, а у Чехова — языком.

А в советской литературе сцены питания всегда отдают торжеством некоего нувориша, гордо достигшего тех же благ, что и другие, на которых еще недавно он смотрел снизу вверх. Обязательно перечисляются дефицитные продукты, обязательно — фирменные марки или знаменитые рестораны, чтобы подчеркнуть и свою «образованность» и даже привилегированность в этой области. Стремление — быть не хуже начальства, перескочить из своей среды повыше. Поэтому и еда оказывается мерилом общественной ценности человека.

Иногда думалось, что, если сопоставить описание еды в произведениях классики и сегодняшнюю, — дистанция будет огромного размера. При ближайшем рассмотрении оказывается, что на Руси состоятельные сословия ели, в общем, одинаково. Только над приготовлением традиционных блюд задумывались и обжор презирали, а не воспевали, как можно представить себе при небрежном чтении.

Больше всего поражает меня в нашей действительности не отсутствие продуктов, а бездумная их порча, приготовление настолько плохое, что трудно вспомнить, что человек ел на завтрак, или обед, или ужин.

И пора сожалеть не о том, что еды мало, а о том, что пропало любопытство, любознательность, желание приготовить самое простое блюдо вкусно, элементарно чисто и с душой.

Ведь из хлеба, лука, сыра, яблок, каш, картошки, молока, яиц столько можно сделать удивительных произведений искусства! А мы кормим друг друга крутыми яйцами, пока не появится

желание кукарекать, и бутербродами, примитивными и однообразными, от которых приобретается лишь нездоровая грузность и полнота.

Полнота — бич нашего времени и нашего общества. Многие мечтают похудеть, используя механически множество диет, забывая, что далеко не все соответствует нашему климату и нашему минеральному составу почвы.

Предостережением мне послужил случай с одной коллегой, которая провела голодовку «по Бреггу», а потом выходила из этого состояния, по его совету, на помидорах и помидорном соке. В результате пальцы ее превратились в узловатые сучья, суставы вспухли, как ей сказали потом врачи, из-за избытка молочной кислоты. А дело оказалось в том, что американские помидоры и наши имеют разный минеральный состав. Там они сладкие, у нас — острые…

Другая молодая знакомая довела себя до эпилептического статуса, принимая двойные дозы таблеток, сшибающих аппетит, зато третья сбросила десять килограммов за месяц, ничем особо себя не мучая.

Просто по утрам, начиная день, умываясь, готовя завтрак для семейства, она пританцовывала под музыку портативного магнитофона, который носила всюду с собой. Всего полчаса в день, а стройность появилась без мук и напряжения.

Самое вредное — механическое копирование: мыслей, блюд, рецептов, поведения, настроения.

Баранье подражание убивает индивидуальность любого человека, а только она делает его не просто трудовой пчелой или героическим муравьем, а своеобразной личностью.

Я убеждена, что множество одиноких женщин не могут найти себе мужа, друга, партнера надолго и всерьез потому, что следуют слепо моде во всем — в одежде, сервировке, меню.

Я уж не говорю о поведении, навеянном кинофильмами и телевидением.

Сознавать свою независимость, ощущать ее в себе непросто, но насколько с таким людьми интереснее, чем с «фирменными девочками»…

И еще важно — кого-то любить. Не эгоистично, не ради себя. Заботиться о другом человеке, жить его вкусами, интересами, не превращаясь в рабыню.

Я недавно перечитала «Старосветских помещиков» Гоголя и вдруг поняла, что он нарисовал настоящих стареньких Ромео и Джульетту. Он показал, как умела любить простенькая женщина, как вошла она в душу мужа и как без нее он перестал существовать, хотя и пережил ее на несколько лет. Умирая,

Пульхерия Ивановна больше всего страдала, что оставляет мужа беспомощным, и даже потребовала клятвы от прислуги, что та будет обихаживать старика, чтоб он не чувствовал себя несчастным. Даже пригрозила проклятием небес, даже пообещала с того света наблюдать, даже угрожала несчастьями для потомства в случае обмана.

Эта была любовь, но не рабская, не жалкая, не униженная, как и любовь Агафьи Тихоновны в «Обломове».

Честное слово, у меня эти женщины вызывают куда больше уважения, чем многие мои эмансипированные современницы, ноющие, что они одиноки.

И я убеждена, что, как это ни парадоксально, пробуждение личности в человеке часто можно вызвать кулинарными раздумьями.

Потому что всегда можно питаться вкусно и дешево, если в характере человека есть романтика, выдумка, мастерство.

Эти свойства не зарождаются, как гомункулусы, сами по себе, их можно пробудить, и такие люди никогда не будут одиноки.

Романтичные женщины всегда интересны своими причудами и верностью, идеализацией и мужеством. Фантазерки и выдумщицы ни минуты не испытывают скуки и не дают скучать никому рядом. А мастерство вызывает уважение, потому что оно многообразно и неисчерпаемо, как и те сюрпризы, что преподносит нам жизнь.

Во все времена для нашей страны были страшны не только диктаторы и узурпаторы, глупые или умные министры, фанатики или циники. Самым важным было справиться с ленью и апатией, которые на редкость быстро овладевали людьми и от богатой и от бедной жизни. Тогда не пробуждался разум. Удобнее было плыть по течению или прятать голову под крыло алкоголизма, нежели пытаться сбить масло в сметану, чтобы выбраться из банки.